

confeitando **Bolos** com Marta Ballina

Receitas e moldes

24



Agosto 1997 R\$4,50



Bem abrigada



Nota

Para modelar os volumes, pode-se usar a pasta que se disponha: pasta americana, de mel ou falso marzipã.

Cabeça



1 Untar a cabeça com merengue italiano cor-de-pele. Alisar bem com uma espátula. Recortar as peças dos olhos (3 para cada um) em pasta estirada: um óvalo branco e dois marrons, sendo um claro e outro escuro (ver moldes).



2 Colar os óvalos dos olhos, sobrepondo-os. Os detalhes são decorados com merengue em cartucho ou pintados com corantes comestíveis. Fazer a boca com merengue e alisá-la com um pincel umedecido em água. Fazer as linhas de contorno dos olhos com merengue marrom e pintar o rubor com vermelho bem diluído.

Corpo



1 Untar todo o corpo com merengue branco. Para o volume das mãos, fazer uma esfera grande de pasta, aplaná-la e colá-la no meio do corpo. Untá-lo com merengue branco e formar o volume dos braços com o mesmo merengue.



2 Colocar cobertura de coco tingida de rosa-escuro no vestido e no volume dos braços, deixando livre o volume das mãos e duas faixas: uma vertical, no meio, e outra na barra do vestido. Cobrir essas áreas com cobertura de coco sem tingir.

Recorte e armado das peças

Preparar um bolo quadrado com 22 cm de lado. Recheiar, esfriar e cortar de acordo com o molde (ver Suplemento). A cabeça é cortada em 2 metades.



Recortar 2 bases de papelão: uma para a cabeça e outra para o corpo. Colar as peças recortadas em bolo sobre elas, com merengue italiano (juntar as duas metades da cabeça).



3 Fazer um rolo grosso de pasta com as extremidades afinadas. Apilá-lo e colá-lo ao redor da cara, de modo que as pontas se toquem embaixo. Untá-lo com merengue branco, usando uma espátula.



4 Pegar cobertura de coco sobre o rolo, com a mão e uma espátula, evitando que caia na cara. Depois, colocar cobertura de coco tingida de rosa-escuro nas laterais da cabeça, sob o rolo. Para terminar, decorar os cabelos com merengue marrom em saco de confeitar com bico redondo liso, médio.

Montagem sobre tabuleiro



1 Preparar um tabuleiro retangular de 40 por 60 cm, forrado com cartolina azul-clara. Colar uma fita de cetim na borda para dar acabamento. Pintar a paisagem de fundo com corante comestível diluído em água. Colar o corpo e a cabeça sobre o tabuleiro, com doce de leite pastoso.



2 Para simular a neve, usar merengue branco. Espalhá-lo na base com uma espátula e decorar a parte superior (nuvens e flocos) com saco de confeitar e bico redondo liso.

Lembrança do jardim



Esse modelo serve tanto para aniversários quanto para comemorações escolares, em datas especiais ou na festa de final de ano. Neste caso, pode-se tentar aproximar as características dos personagens à realidade, para que as crianças se identifiquem no bolo.

Decoração

Preparar um tabuleiro de 36 por 46 cm, forrando-o com papel crepom e colando uma fita de cetim na borda, para dar acabamento. Assar um bolo de 30 por 40 cm, recheá-lo e colá-lo com doce de leite pastoso à uma base de papelão do mesmo tamanho.

Forrar o bolo com pasta (americana ou de mel) e colá-lo sobre o tabuleiro. Fazer o acabamento do contorno da base decorando com glacê em saco de confeitar com bico pitanga.

Para fazer o fundo do cenário, manchar a superfície do bolo com um pincel chato de cerdas duras, usando corantes comestíveis diluídos em água: amarelo, cor-de-rosa, azul-celeste e violeta.

Para fazer a moldura da foto, esticar pasta, deixando-a com 1 cm de espessura. Então, cortar tiras com 4 cm de largura. Enquanto a pasta ainda estiver fresca, colá-las nas bordas do bolo com glacê, cortando suas extremidades em diagonal (a 45 graus) para que o encontro nas esquinas tenha um bom acabamento. Cortar mais 4 tiras de pasta, só que com 1 cm de largura, e colar uma em cada esquina da moldura, em diagonal.

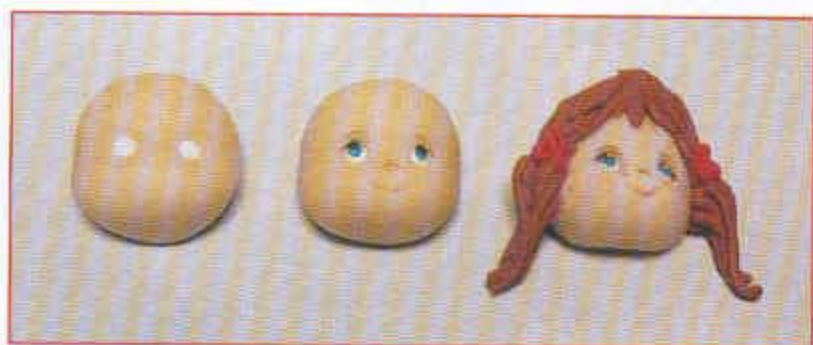
Pintar florzinhas na moldura usando um cotonete umedecido em corantes comestíveis diluídos em água. Decorar os detalhes com glacê em cartucho.

Carinhas meninos



Modelar uma bolinha de falso marzipã cor-de-pele e aplaná-la um pouco. Marcar os orifícios dos olhos com um palito e preenchê-los com glacê em cartucho de papel. Usando um pincel fino e corantes comestíveis diluídos em água, pintar os demais detalhes da cara: sobrancelhas, nariz e boca. Dar o rubor das bochechas com corante vermelho bem diluído. Decorar o cabelo com glacê em cartucho.

Carinhas meninas



Modela-se da mesma maneira que a cabeça dos meninos. A diferença é que se decoram também as pestanas e os cabelos são mais compridos, com detalhes como laços, fivelas, etc., tudo decorado com glacê em cartucho. Aqui é mostrada uma outra maneira de fazer os olhos: preencher primeiro com glacê branco e decorar a pupila com glacê escuro.



Observação

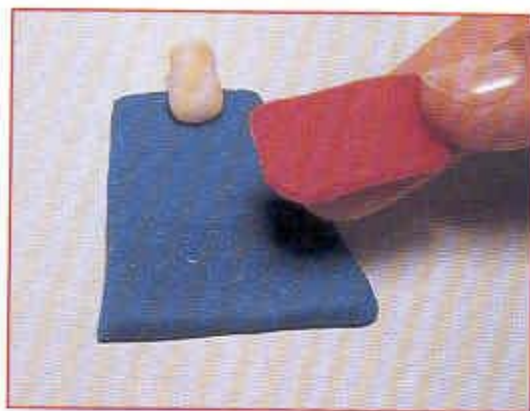
Em qualquer caso é necessário colar a carinha sobre um papel celofane, com glacê, para poder decorar os cabelos. Deixar secar por 24 horas e desprender do papel.

Atenção

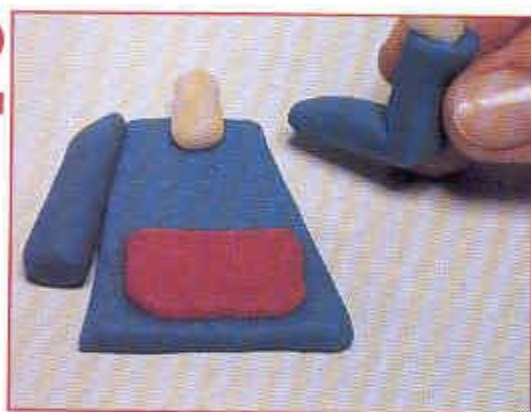
Tomar cuidado em manter a proporção entre os elementos: cabeças e corpos.

Como de né

1 Esticar falso marzipã na cor do uniforme usado pelas crianças na escola, deixando-o com uma espessura de uns 3 mm. Recortar um trapézio (ver molde) e colocá-lo sobre um pedaço de Isopor®. Pregiar o bolsinho e o pescoço, que é um rolinho cor-de-pele, usando clara ou glacê.



2 Modelar dois rolinhos para os braços e afundar uma das extremidades. Dar-lhes movimento e colá-los ao corpo com clara. As mãos são duas lágrimas aplanadas. Separar os dedos com cortes de tesoura. Encaixá-las nas cavidades das mangas, colando-as com clara.



3 Recortar a gola de acordo com o molde (ver Suplemento), em massa estirada. Colar com clara, acomodando-a sobre os ombros.



4 Decorar os detalhes da roupa com glacê em cartucho de papel.



Notas

- O melhor é usar pasta americana na moldura e nos corpos, para que tenham uma superfície uniforme. Para as caras e as mãos, usar falso marzipã. Se não quiser preparar duas pastas diferentes, fazer tudo com falso marzipã.
- Em lugar de forrar o bolo com pasta, pode-se untá-lo com merengue italiano e, depois, agregar a moldura e os bonecos em falso marzipã.

Como sentado

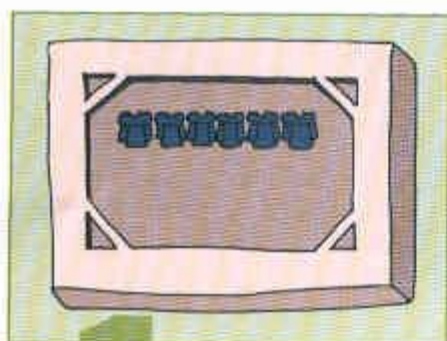


1 Esticar pasta e cortá-la de acordo com o molde (ver Suplemento). Modelar e colar o pescoço. Modelar dois rolinhos para as pernas, sendo um mais curto que o outro. Colar o curto do lado esquerdo do boneco e o comprido do lado direito, cruzando por cima do primeiro.

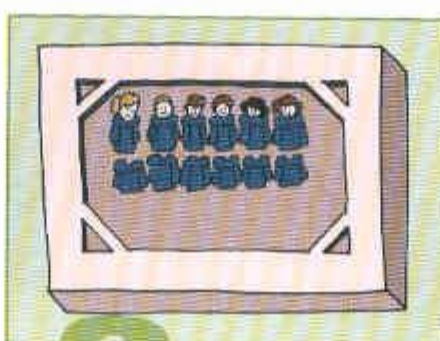


2 Os sapatos são dois pequenos cones. Aplanar as pontas e colá-los às pernas, de modo que o esquerdo fique aparecendo por baixo da perna direita. Modelar os braços e as mãos, dobrá-los e colá-los com clara, apoiados sobre os joelhos. Colar a gola e decorar com glacê em cartucho.

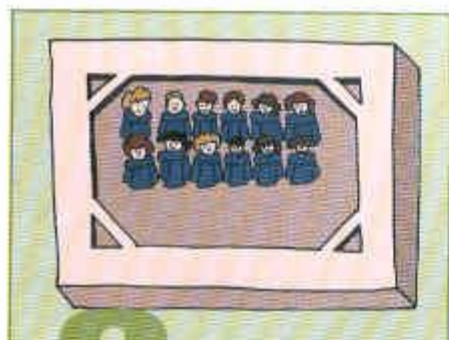
Como armar a foto



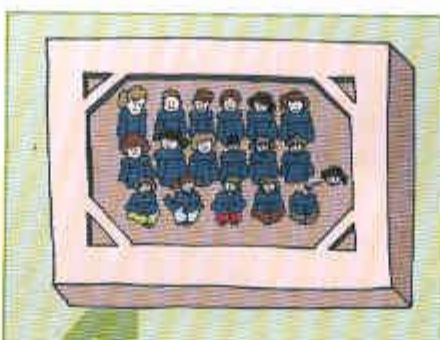
1 Formar a moldura. Colar os corpos de pé na parte de cima do bolo, com glacê. Deixar espaço suficiente para colocar as cabeças depois.



2 Colar as cabeças sobre os pescoços, com glacê. Colar os corpos da fila do meio 1 cm abaixo da barra da roupa dos corpos da fila de cima.

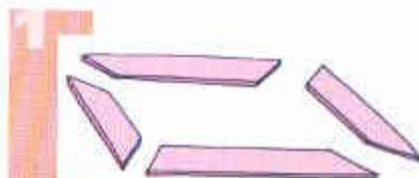


3 Colar as cabeças da fila do meio, com glacê, de modo que cubram um pouco a parte inferior das roupas de cima.

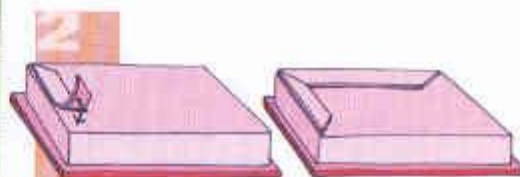


4 Para a fila de baixo, colar os corpos sentados 1 cm abaixo da barra da roupa dos corpos da fila do meio. Colar as cabeças com glacê.

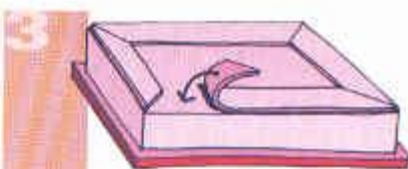
Como armar a moldura



1 Recortar as tiras de pasta estirada, fazendo um corte diagonal de 45 graus nas suas extremidades.



2 Colar as tiras nas bordas do bolo já forrado (ou untado), formando, primeiro, um ângulo reto.



3 Completar a moldura colando as tiras que faltam.

Detalhes da decoração e montagem da foto



Fundo

É feito com manchas de corantes diluídos em água (amarelo, cor-de-rosa, azul-celeste e violeta).



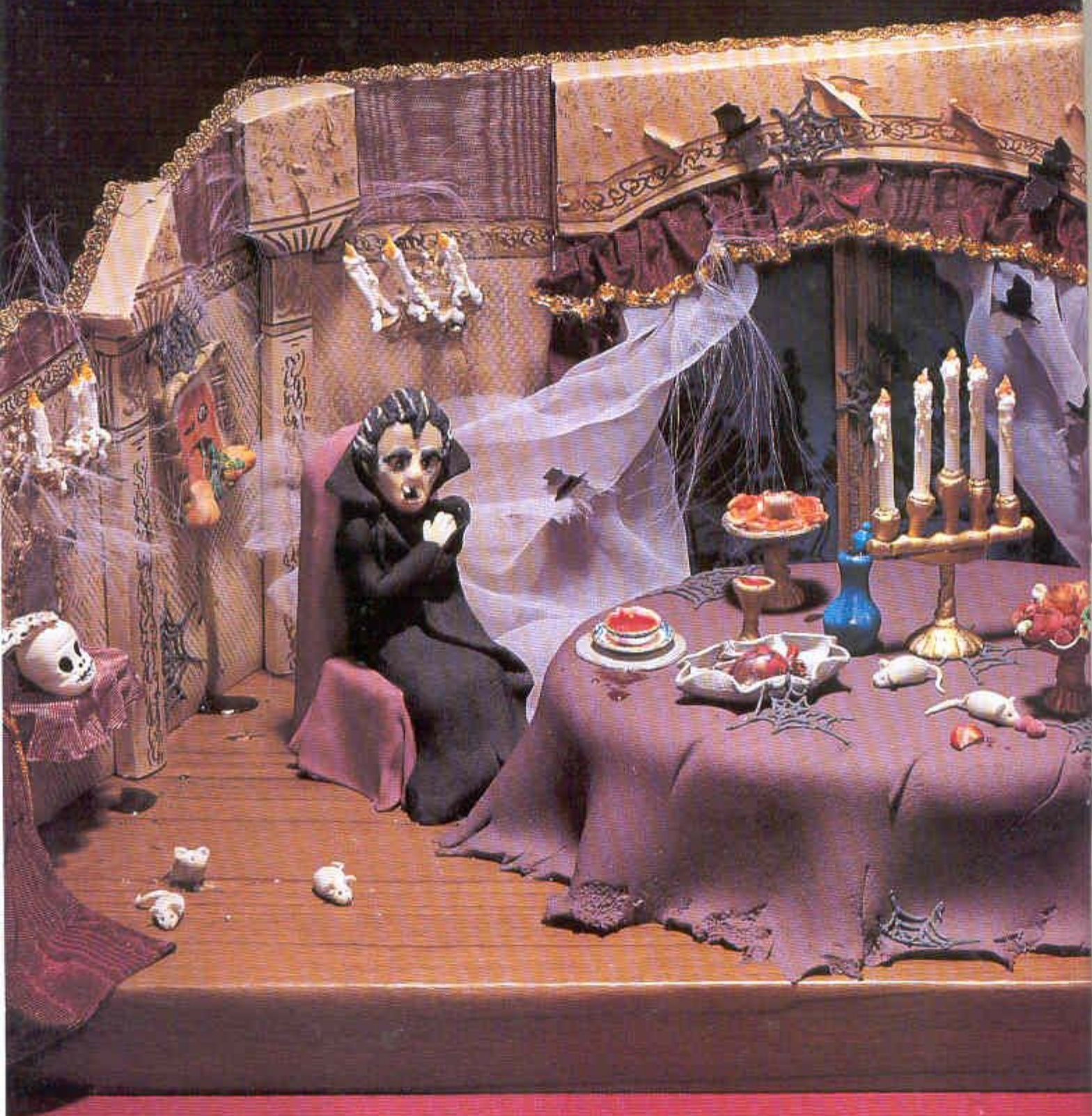
Colagem dos bonecos

Colar primeiro os corpos de pé, formando as filas de cima e do meio. Depois, colar as cabeças com glacê.



3 Formar a fila de baixo colando os corpos sentados e suas respectivas cabeças. As cabeças de uma fila devem estar sempre sobrepostas à parte inferior da roupa da fila imediatamente acima.

Um jantar



aterrorizante



Este é um modelo pensado para quem faz bolos para vender. A idéia é que o tabuleiro seja um cenário feito com materiais duráveis para que possa ser utilizado mais de uma vez. Como elementos renováveis que são decorativos e comestíveis estão a mesa, que é o bolo, e os personagens (Drácula, Frankenstein e cavaleiro medieval) modelados em falso marzipã.

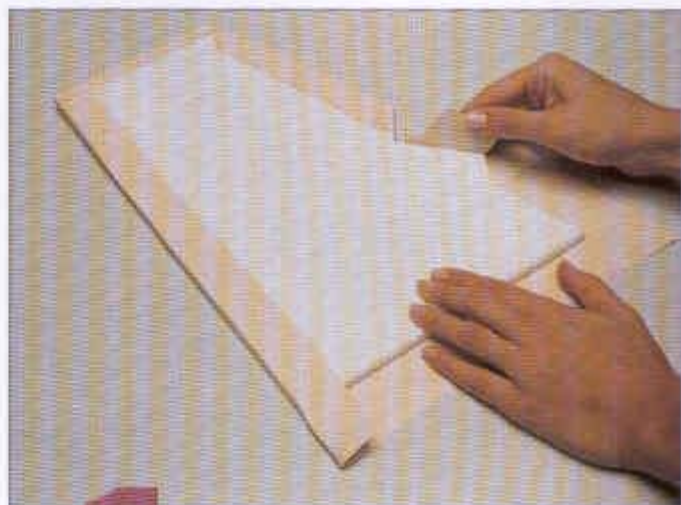
A sugestão para os materiais a serem utilizados no cenário é Isopor® ou madeira balsa para as estruturas e massa epóxi, porcelana fria (biscuit) ou pastilhagem para a modelagem dos objetos e utensílios. A base pode ser um Isopor® grosso (5 cm) ou um tabuleiro madeira.



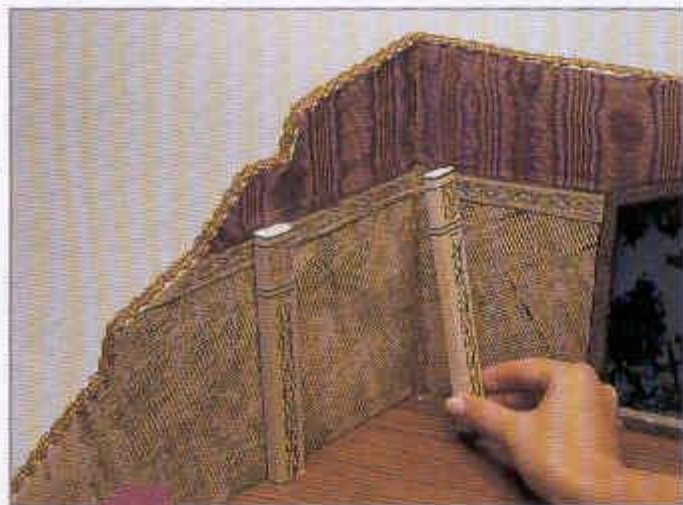
Cenário



Indicações gerais
Os componentes da estrutura do cenário são recortados em Isopor®, de acordo com o molde (ver Suplemento); as paredes com 1 cm de espessura e a base com 5 cm. Para colar qualquer elemento ao Isopor®, usar cola especial ou cola branca, que não corroem este material. Depois de forrado, pode-se colar as peças com adesivo de contato ou pistola de cola quente, para dar mais estrutura.



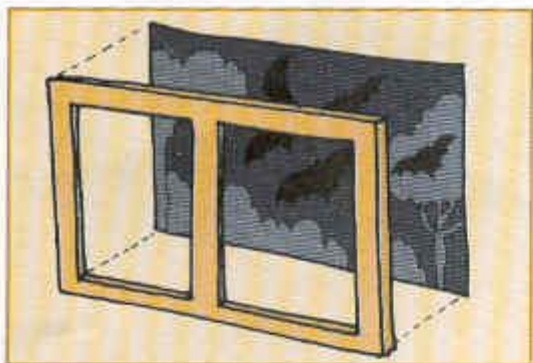
1 Forrar as paredes com cartolina bege ou um papel grosso com textura ou estampado que imite papel de parede. Colar com cola para Isopor® ou cola branca. Forrar também o lado de trás, para dar um bom acabamento.



4 Para as colunas, recortar tiras de 2 cm de largura num Isopor® com 1 cm de espessura. Forrá-las com o mesmo papel usado para as paredes e pintar os detalhes. Colar uma coluna em cada união entre as paredes e outras no meio das paredes laterais. Usar adesivo de contato ou pistola de cola quente. Preparar e colar os capitéis das colunas e o volume sobre a janela.



5 Preparar cortinas e sanefas com o mesmo tecido usado para forrar as paredes. Franzir e dar os acabamentos com passamanaria e cordões dourados. Na janela, pôr, também, uma cortina mais fina, de gaze branca. Colá-las com adesivo de contato ou pistola de cola quente. Colar uma passamanaria dourada (de 1 cm) na espessura das paredes, dando acabamento.



Janela: recortar uma moldura de acordo com o molde, em Isopor®. Pintá-la em marrom, com tinta guache ou acrílica. Para imitar a vidraça, recortar uma cartolina azul-escuro e pintar silhuetas de árvores e morcegos com preto. Colá-la na moldura e pregar esse conjunto sobre a parede de fundo.



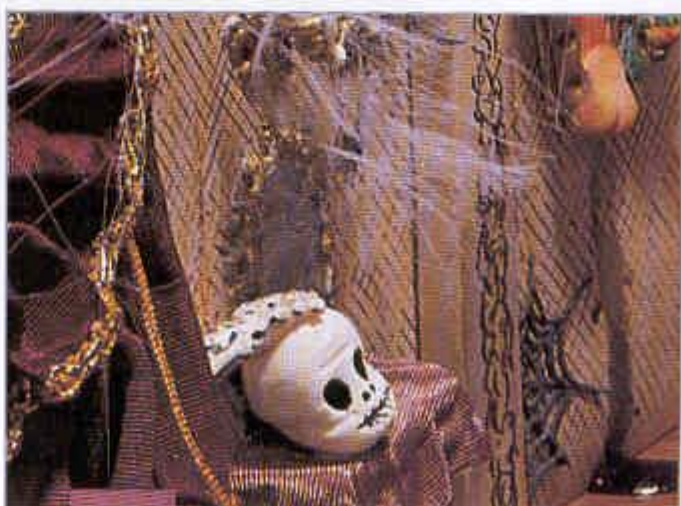
2 Forrar a parte de cima das paredes, na frente, com um tecido grosso (pode ser de forração). Colá-lo bem estirado, com cola branca. Caso haja sido usada uma cartolina lisa, pintá-la imitando o estampado do papel de parede, assim como a barra de acabamento na união com o tecido. Usar tinta guache, acrílica ou caneta hidrográfica. Forrar a base com Contac® imitando textura de madeira. Colar a janela à parede de fundo.



3 Armar a estrutura do cenário colando as paredes à base e entre elas com adesivo de contato ou pistola de cola quente.



6 Para dar a sensação de casa antiga, abandonada, levantar pedaços do papel das paredes com um estilete, como se estivesse descascando. Desfiar pedaços de gaze branca para simular teias de aranhas e distribuí-los por todo o cenário. Recortar e colar morceguinhos de papel preto.



7 Colar os castiçais de parede e os quadros com adesivo de contato. Esses elementos são modelados em massa epóxi, biscoito ou pastilhagem e devem ser preparados com, pelo menos, 24 horas de antecedência. Recortar o aparador de um pedaço de Isopor®, cobri-lo com um pedaço de tecido e colá-lo à uma das paredes.

Objetos decorativos

Os pequenos elementos que decoram a sala (quadros, castiçais, etc.) podem ser modelados com massa epóxi, porcelana fria (biscuit) ou pastilhagem e pintados com tinta guache ou corantes. Aqueles que serão colocados sobre a mesa devem ser comestíveis, feitos em pastilhagem ou falso marzipã. Assim, evitam-se problemas na hora do consumo. Em qualquer caso, devem ser preparados com antecedência.

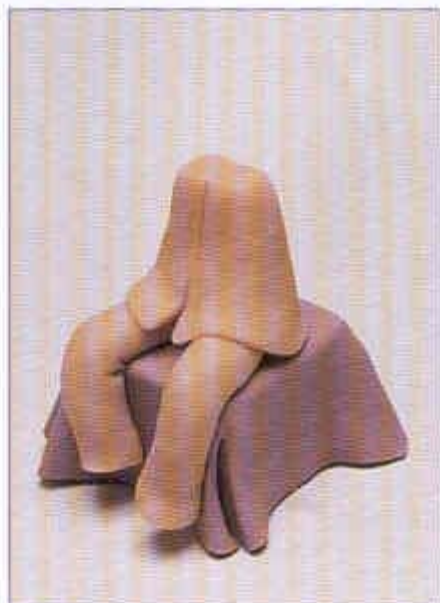


1 Delicula

Modelar o corpo com um rolo comprido de falso marzipã preto ou marrom bem escuro. Achatar, afundar a base e afinar as bordas, formando a borda da roupa. Colá-lo sentado sobre o assento da cadeira, com glacê. Traspassá-lo com um palito de churrasquinho.

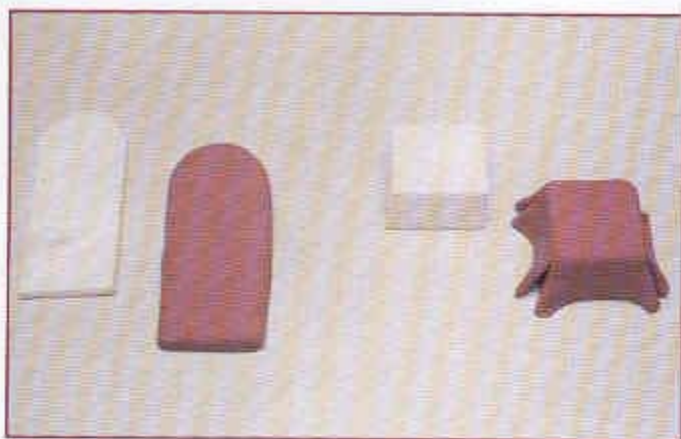


2 Colar o pescoço e, sobre ele, a cabeça, amios espetados no palito. Marcar as rugas, os orifícios dos olhos e da boca e colar nariz e orelhas. Colar um braço cruzado sobre o peito e, na sua extremidade, a mão. Deixar secar por 24 horas.



Frankenstein

Para as pernas, fazer um rolinho comprido de falso marzipã, dobrá-lo em dois e colá-lo no assento da cadeira, com glacê. Modelar um cone para o corpo, afundar e afinar a base e fazer um corte no meio, simulando a abertura do paletó. Colá-lo sobre as pernas. Traspassá-lo com um palito de churrasquinho.



Cadeiras

Recortar as peças em Isopor®, de acordo com o molde: o assento com 5 cm de espessura e o encosto com 1 cm. Forrar cada uma delas separadamente, com pasta estirada (americana ou de mel), colando com glacê. Uma outra opção é recortar esses elementos em bolo e forrá-los com pasta.



Retirar o palito puxando-o por cima. Decorar cabelos, sobrancelhas, olhos e dentes com glacê em cartucho. Pintar lábios e orelhas com corantes comestíveis. Esticar massa e recortar um trapézio para a gola e um retângulo simulando o traspasse da capa. Colá-los com clara ou glacê.



Depois que o boneco estiver terminado, colar o encosto da cadeira nas suas costas e no assento, com glacê.



Colar pescoço e cabeça. Marcar os orifícios da cara e colar orelhas e nariz. Fazer dois rolinhos verdes e colá-los encaixados entre os sapatos e as barras da calça, simulando as pernas. Modelar e colar braços e mãos. Esticar massa, recortar a gola do paletó e colá-la. Deixar secar por 24 horas e retirar o palito.



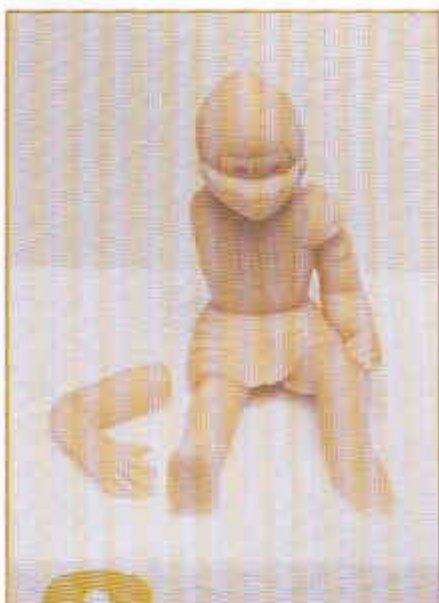
Decorar cabelo, olhos, sobrancelhas, cicatriz e camisa com glacê em cartucho. Colar o encosto da cadeira com glacê.



1

Cavaleiro medieval

Modelar as pernas com dois rolinhos e cobri-las com uma espécie de saio. Modelar e colar o torso. Traspassá-lo com um palito de churrasquinho.



2

Colar pescoço e cabeça. Marcar os olhos, a linha do capacete e a textura da armadura, com um palito. Colar a parte da frente do capacete e marcá-la com um palito. Modelar os braços, colar um e deixar o outro solto.



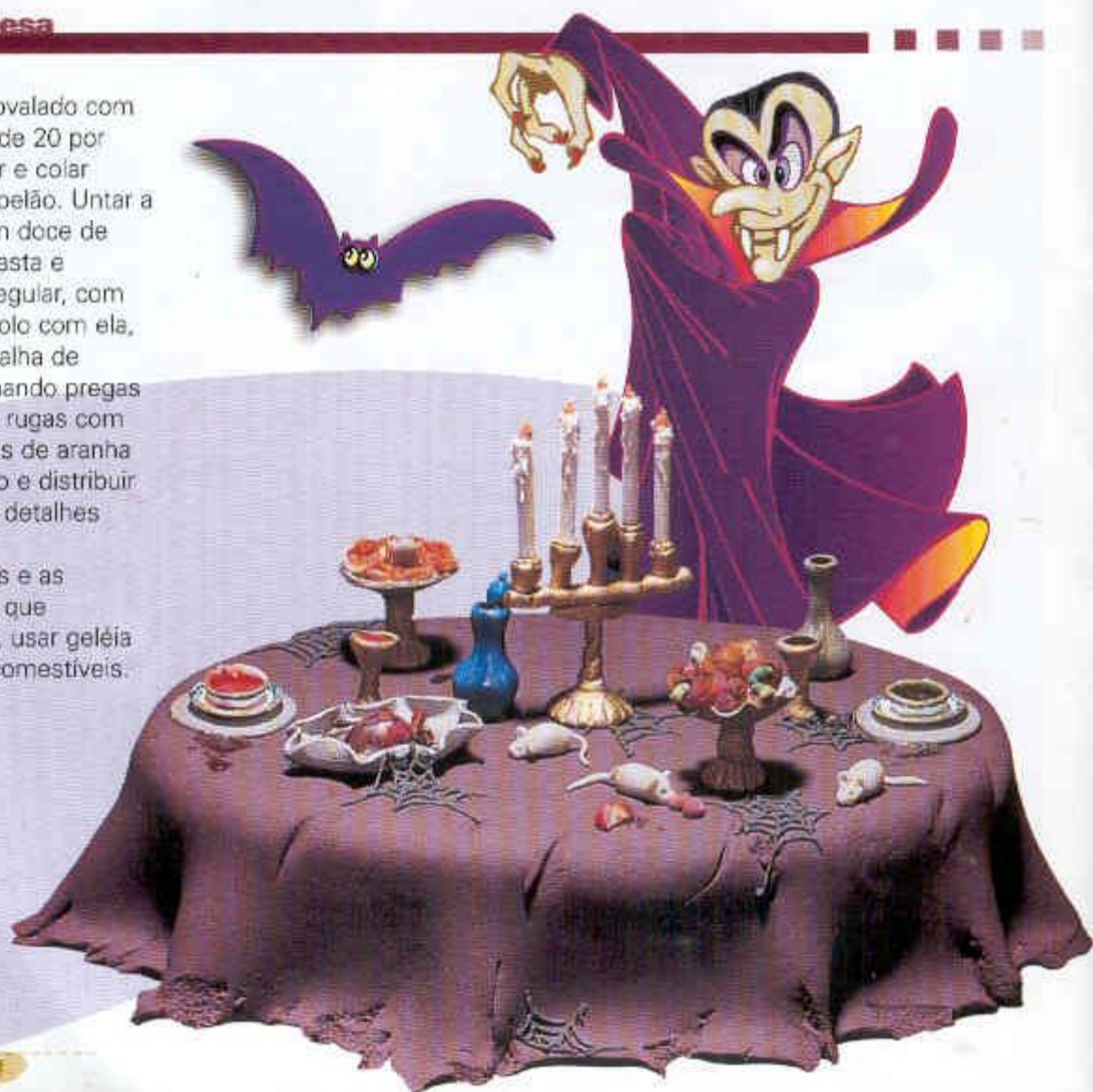
3

Deixar secar, retirar o palito e pintar o boneco com corantes comestíveis.

Mesa

A mesa é um bolo ovalado com medidas aproximadas de 20 por 26 cm. Rechear, esfriar e colar sobre uma base de papelão. Untar a superfície superior com doce de leite pastoso. Estirar pasta e recortá-la de forma irregular, com um estilete. Cobrir o bolo com ela, como se fosse uma toalha de mesa. Acomodar, formando pregas com os dedos. Marcar rugas com um palito. Decorar teias de aranha com glacê em cartucho e distribuir os utensílios e demais detalhes sobre a mesa.

Para simular bebidas e as substâncias pegajosas que escorrem das paredes, usar geléia tingida com corantes comestíveis.



Visita a Jupiter



*Aqui, a
neve é um
delicioso
merengue
italiano e
as rochas,
pedaços de
suspiro.*

Decoração

Preparar um bolo retangular de 30 por 40 cm, rechear-lo e colocá-lo para esfriar na geladeira de 3 a 4 horas. Depois, retirá-lo e recortar suas bordas numa forma irregular, simulando o relevo acidentado do planeta.

Recortar uma base de papelão com a mesma forma do bolo. Colá-lo sobre ela com doce de leite pastoso. Depois, untar todo o bolo com merengue italiano e levantar pontas irregulares com uma espátula ou o lado convexo de uma colher.

Fazer as crateras, umedecê-las com clara ou goma-arábica e preenchê-las com purpurina comestível sem tingir ou açúcar cristal bem esmigalhado, imitando a lava.

As pedras são feitas com pedaços de suspiro azul-claro e branco. Colar rochas, grandes e pequenas sobre o merengue. Depois, colar o disco voador e, por último, os extraterrestres. Para dar o ar cósmico, polvilhar tudo com purpurina comestível violeta e azul (ou açúcar cristal colorido bem esmigalhado).

Forrar um tabuleiro quadrado, de 50 cm de lado, com papel para presente e colar o bolo sobre ele.

Disco voador



1 Cortar as peças de acordo com o molde (ver Suplemento) em falso marzipã, nas cores escolhidas.

Extraterrestres

Estes bonecos devem ser modelados em falso marzipã, sobre um pedaço de Isopor®. Depois de secos, transferi-los para o bolo.



1 Para o corpo, modelar uma esfera de falso marzipã e afiná-la para dois lados, deixando uma ponta mais comprida que a outra. Dividir a ponta maior ao meio, com faca ou tesoura, formando as pernas. Marcar a barriguinha e a divisão entre torso e pernas com um palito. Colar os bracinhos e um rolinho como gola, com clara.



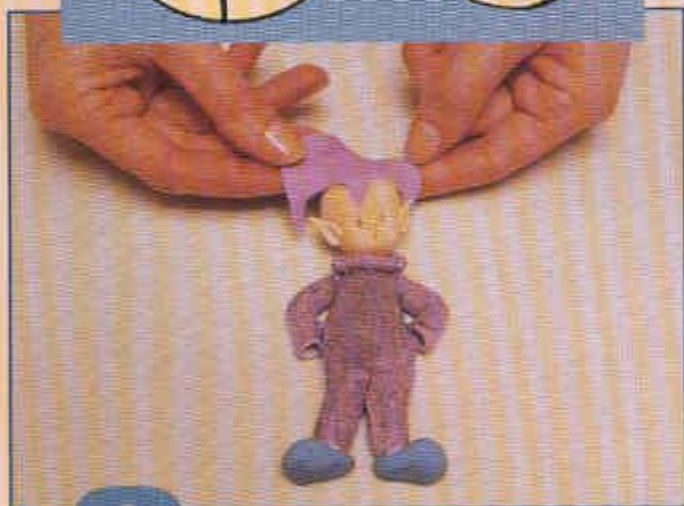
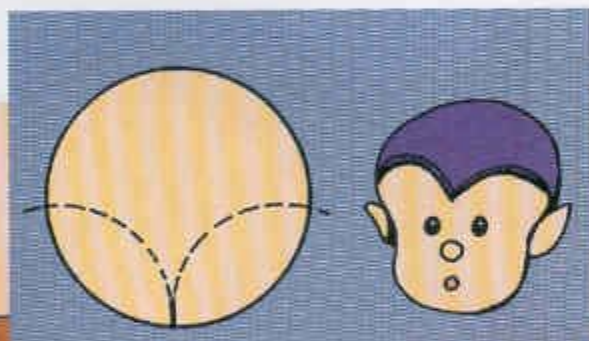
2 Pincelar a figura com clara ou goma-arábica e polvilhá-la com purpurina comestível ou açúcar cristal colorido bem esmigalhado, para que fique mais fininho.



2 Colar as peças entre si, formando a nave. Para a massa fresca, usar clara para colar. Para a massa seca, glacê. Armar o disco voador, deixar secar e pintá-lo com corantes comestíveis diluídos em água.



3 Decorar os detalhes com glacê em cartucho.



3 Colar os sapatos. Modelar a cabeça em forma de pêra, com massa cor de pele. Marcar os orifícios dos olhos e da boca e colá-la sobre o tronco, com clara. Colar orelhas pontudas e marcá-las no meio com um palito. Cortar um círculo de massa estirada e recortar uma ponta num lado. Colá-lo à cabeça, com clara.



4 Preencher os olhos com glacê em cartucho de papel. Para as omeiras, modelar duas pequenas lágrimas de falso marzipã, aplaná-las e colá-las com clara. Decorar os demais detalhes com glacê em cartucho. Pincelar o gorro com goma-arábica ou clara e polvilhar purpurina comestível ou açúcar cristal por cima.



Corações enlaçados

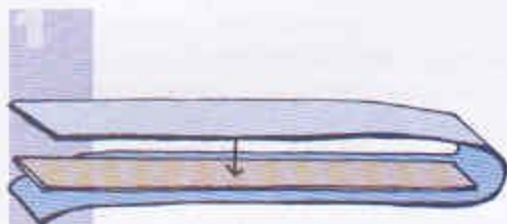
Observação

Para aqueles profissionais que fazem bolos para vender, o ideal é preparar vários desses elementos com antecedência e guardá-los para usar no momento oportuno.

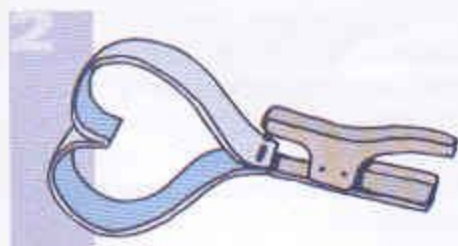
Adorno central

Opção

Caso não se queira usar pastilhagem, pode-se recortar as tiras em papelão e forrá-las com fita de cetim.



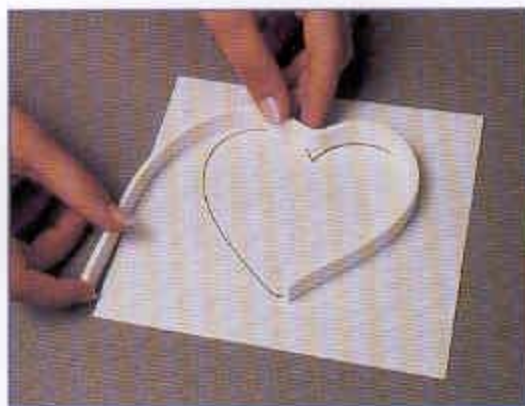
Recortar as tiras em papelão, pincelá-las com cola branca e forrá-las com uma fita ou uma retângulo de cetim. Deixar secar.



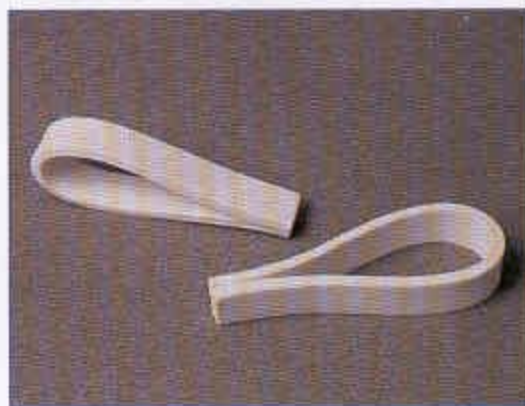
Dobrar a tira de acordo com o molde, formando o coração. Prender as extremidades grampeando-as.



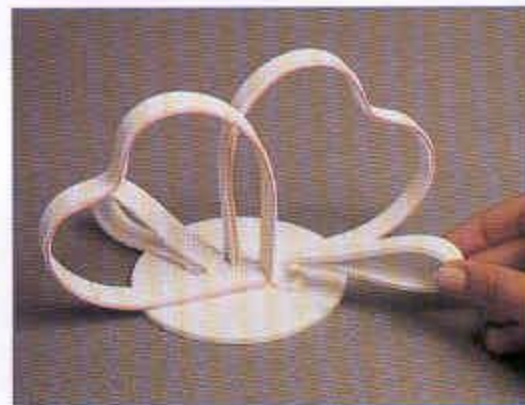
Formar o adorno juntando os corações forrados com fitas de cetim e flores.



Recortar tiras de pastilhagem com 1,5 cm de largura e uns 3 ou 4 mm de espessura. Usando o desenho do molde como guia, formar o coração, contornando-o com essas tiras. Colocá-las na vertical e fechar a figura juntando as extremidades. Deixar secar por 24 horas.



Do mesmo modo, usando o molde como guia, formar os laços com tiras de pastilhagem. À parte, recortar um círculo de pastilhagem com uns 10 ou 12 cm de diâmetro, para a base do adorno. Deixar secar.



Depois que todos os elementos estiverem secos, armar o adorno colando os corações e os laços sobre a base, com glacê.

Colagem dos elementos decorativos

Formar um coração sobre cada um dos 4 pontos marcados nas bordas do bolo. Para isso, juntar duas metades de modo que fiquem inclinadas e encaixá-las nas bordas, colando-as sobre o bolo com glacê.



Decorar o interior dos corações fazendo ponto perdido com glacê branco em cartucho de papel. Deixar secar.



Espetar as florzinhas no bolo, no meio os corações, formando um buquê de 5 flores. Decorar as folhas com glacê verde em saco de confeitar com bico para folhas.



Opcional: decorar linhas no ar de uma borda a outra do coração. Usar cartucho e glacê para traços finos, para garantir que as linhas não se quebrem. Por ser um acabamento delicado, é melhor evitar fazê-lo se o bolo vai ser transportado por grandes distâncias. Recomenda-se apenas para quem tem muita prática.



Corações

Estes elementos são feitos em pastilhagem branca. Cada coração é formado com duas metades (ver moldes) inclinadas e são necessárias 16 peças dessas para armar os 8 corações que decoram o modelo. Estirar a pastilhagem, recortar as peças e deixá-las secar por 24 horas. Depois, decorar as bordas externas de cada metade com glacê em cartucho de papel, com ponto cordão. Deixar secar antes de usá-las.

Colunas

Estes elementos podem ser comprados prontos ou preparados em casa com rolinhos ocos de pastilhagem. Cada rolinho deverá ter uma altura de 9,5 cm e um diâmetro de 2,5 cm, com dois círculos que servem como bases superior e inferior. Esta última deve ser furada no meio, para que depois possam ser encaixadas as varetas inseridas no bolo inferior, para reforçar a estrutura (ver como armar as colunas no Suplemento). Deixar secar e decorar as colunas com raminhos de flores e folhas de glacê, usando cartucho de papel.

As peças de pastilhagem são coladas entre si com água ou clara, enquanto a pasta ainda está fresca, e devem secar por 24 horas.

Florzinhas

Podem ser compradas prontas (de goma ou tecido) ou preparadas com massa elástica ou outra pasta. Neste caso, estirar a massa e recortá-la com um cortante pequeno de miosótis. Girar um palito nas bordas, para afiná-las e ondulá-las, e agregar um talo de arame para poder espetá-las no bolo depois, formando os buquês. São necessárias umas 70 flores.

Fitas de cetim

Cortar vários pedaços de fita de cetim com 2, 5 cm de comprimento. Caso a fita não seja encorpada, pincelar os pedaços com cola branca ou mergulhá-los na seguinte preparação: colocar 1 colher (sobremesa) de gelatina incolor em pó numa tigelinha com água, em banho-maria. Usar quando estiver bem dissolvida. Retirá-los e deixá-los secar.

Decoração

Preparar dois bolos redondos, com diâmetros de 24 e 28 cm e altura de 9 cm. Colar cada um deles sobre uma base individual de papelão com o diâmetro correspondente. Depois, forrá-los com pasta (americana ou de mel) branca, separadamente.

Preparar um tabuleiro de madeira para cada bolo, com diâmetros de 28 e 34 cm. Forrá-los com pasta ou tecido e dar o acabamento da borda colando uma fita de cetim. Depois que os bolos estiverem forrados, colá-los sobre os tabuleiros, com glacê.

Inserir 4 varetas forradas com papel alumínio no bolo maior, que será o bolo inferior. Elas devem ser bem resistentes, com comprimento suficiente para chegar até a base do bolo e para que sobre uma ponta por cima, onde se encaixarão as colunas ocas depois. Isso garantirá uma estrutura segura para agüentar o peso do bolo superior.

No caso de usar colunas compradas prontas, inseri-las também nesta etapa.

Dividir os bolos em quatro partes iguais, com linhas imaginárias que se cruzam no meio, formando uma cruz. Marcar 4 pontos equidistantes entre si nas bordas de cada bolo. Entre cada um desses pontos, marcar uma onda com uma linha bem fina, que quase não se note, para servir como guia. Todas as ondas devem ter o mesmo tamanho. Para facilitar o trabalho, usar um moide de papel ao marcar.

Decorar o contorno da base dos bolos fazendo um acabamento com glacê em saco de confeitar com bico pitanga médio. A partir daí, começar a colar os elementos decorativos.

Nota

No momento em que se termina a decoração, pode-se encaixar as colunas ocas nas varetas inseridas no bolo inferior, colando as suas bases com um pouco de glacê. No entanto, o bolo superior só deve ser apoiado sobre elas no lugar da apresentação, para evitar acidentes durante o transporte.



5 Continuar o trabalho decorando as laterais do bolo. Usar as ondas marcadas anteriormente como guia e fazer cortes verticais equidistantes entre eles. O tamanho dos cortes deve ser igual à largura dos pedaços de fita. Inserir os nos cortes, deixando um espaço livre entre eles, para simular um entremeio.



6 Reforçar a fixação das fitas com glacê em cartucho. Para isso, decorar suas extremidades com pontinhos, formando um desenho.



7 Sobre a onda de fitas, fazer uma outra, mais curta, com uma fileira de florzinhas e folhas decoradas com glacê em cartucho. Depois, formar um buquê de 3 flores no meio, sobre o acabamento da base do bolo. Decorar as folhas com glacê em saco de confeitar e bico para folhas.



8 Ao terminar de decorar os dois bolos, colar o adorno central sobre o bolo superior, com glacê. Decorar sua base com buquês de florzinhas, folhas de glacê e fitas de cetim.

Para papais habilidosos

FELIZ CUMPLE



Parafusos e porcas

Modelar esses elementos com falso marzipã e marcá-los com uma esteca ou palito. Cortar as porcas usando um cortador apropriado ou o molde (ver Suplemento).

Decoração

Forrar um tabuleiro quadrado de 36 cm de lado com tecido ou papel e dar o acabamento da borda colando uma fita de cetim.

Preparar um bolo retangular de 20 por 30 cm. Deixá-lo esfriar e recortar as ferramentas (martelo, alicate e chave inglesa) de acordo com o molde (ver Suplemento). Recortar para cada ferramenta uma base de papelão com a mesma forma. Colar as ferramentas sobre sua respectiva base, com doce de leite pastoso. Depois, forrá-las com a pasta que preferir.

Chave inglesa: forrá-la com pasta azul e marcá-la com uma esteca. Imitar o parafuso regulador colando um rolinho de pasta cortado ao meio. Colar uma bolinha de cada lado, na parte superior da chave, simulando as porcas. Colar um círculo de pasta preta na extremidade do cabo, simulando um buraco. Pintar o parafuso e as porcas e matizar o restante da ferramenta com corante comestível diluído em água. Decorar os demais detalhes com glacê em cartucho.

Alicate: forrá-lo com pasta azul. Simular o buraco entre as pinças afundando esta área com o dedo e colando aí um círculo de pasta preta. Marcar o denteado com uma esteca ou palito. Colar um rolinho de pasta na parte superior de cada cabo, imitando o acabamento da borracha. Massagear a união com os dedos. Decorar os detalhes com glacê em cartucho.

Martelo: forrar esta peça com pasta azul e cinza. Decorar os detalhes com glacê em cartucho.

Colar as 3 ferramentas sobre o tabuleiro, com doce ou glacê. Escrever a dedicatória com glacê em saco de confeitar e bico redondo, liso. Depois, fazer o contorno de cada letra com glacê em cartucho de papel. Distribuir porcas e parafusos ao redor.



1 Preparar um bolo retangular e recortar as ferramentas de acordo com o molde. Colar cada uma delas sobre uma base individual de papelão, com doce de leite pastoso.



2 Forrar cada ferramenta com a pasta que preferir e marcá-las com uma esteca ou palito.



3 Para a chave inglesa, modelar o parafuso regulador e as porcas com pasta azul. Colar com clara e marcar com uma esteca ou palito. Colar um círculo de pasta preta na parte de baixo do cabo.



4 Matizar a peça com corantes comestíveis e decorar os detalhes com glacê em cartucho.

Para Camila



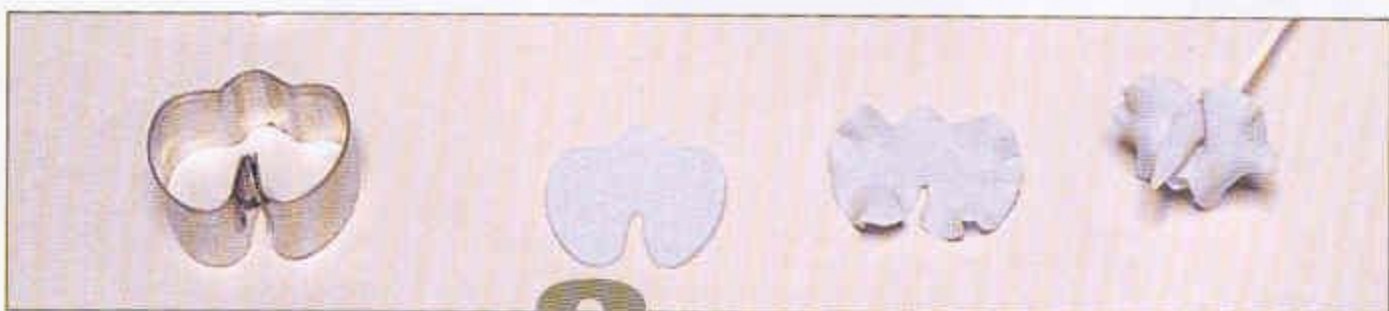
Um efeito muito interessante, dado pela textura marcada sobre a pasta que forra o bolo.

Flores

Fazê-las em massa elástica, pasta americana ou de mel, nas cores azul-celeste, lilás e rosa. Caso não se disponha dos cortadores indicados nas fotos, usar outros de formas similares e fazer os recortes necessários. Ou, então, usar os moldes sugeridos (ver Suplemento).



1 Para o miolo, estirar a pasta e cortar uma peça com um cortador em forma de gota irregular. Pressionar um boleador no meio, curvando-a. Fazer um ganchinho numa das pontas de um arame encapado, umedecê-lo com clara ou goma-arábica e envolvê-lo com a peça recortada em pasta.



2 Cortar a primeira pétala em pasta estirada, usando um cortador similar ao da foto. Girar um palito nas bordas, para ondulá-las. Umedecer sua base com clara ou goma-arábica e colá-la envolvendo o miolo.



3 Cortar a segunda pétala em pasta estirada, usando um cortador similar ao da foto. Ondular as bordas girando um palito sobre elas. Colá-la envolvendo a primeira pétala, com clara ou goma-arábica.

Como texturizar a pasta



1
Abrir a pasta (americana ou de mel) com um rolo, deixando-a com uma espessura de uns 3 mm.



2
Colocar um pedaço de tecido com textura por cima da pasta estirada: pode ser étamine ou mesmo uma tela de náilon. Passar o rolo por cima, de modo que a textura fique impressa na pasta.



3
Retirar o tecido ou a tela com cuidado.

Folhas, lacinhos e buquê

As folhas são recortadas em pasta verde estirada, usando cortador de hera. Pressioná-las com um marcador de nervuras. Umedecer o lado de trás com clara e colar um pedaço de arame encapado como talo. Deixar secar.

Fazer lacinhos com fita de cetim fininha nos mesmos tons das flores. Armar os buquês juntando flores, folhas e lacinhos, unindo os talos com fita floral (Floratape®) ou uma tira de papel crepom.

Cartão

Este elemento imita um cartão de papel vegetal. É recortado em placa de hóstia (pão azimo), dobrado ao meio e decorado com acabamentos e arabescos de glacê em cartucho de papel. Escrever o nome da homenageada no meio, com glacê.

Outra opção é usar um cartão de papel vegetal verdadeiro ou recortá-lo em pasta.

Decoração

Assar um bolo retangular numa fôrma com as esquinas cortadas em diagonal, cujas medidas aproximadas sejam de 22 cm no lado menor e 28 cm no maior. Recheá-lo e colá-lo sobre uma base de papelão recortada no mesmo formato.

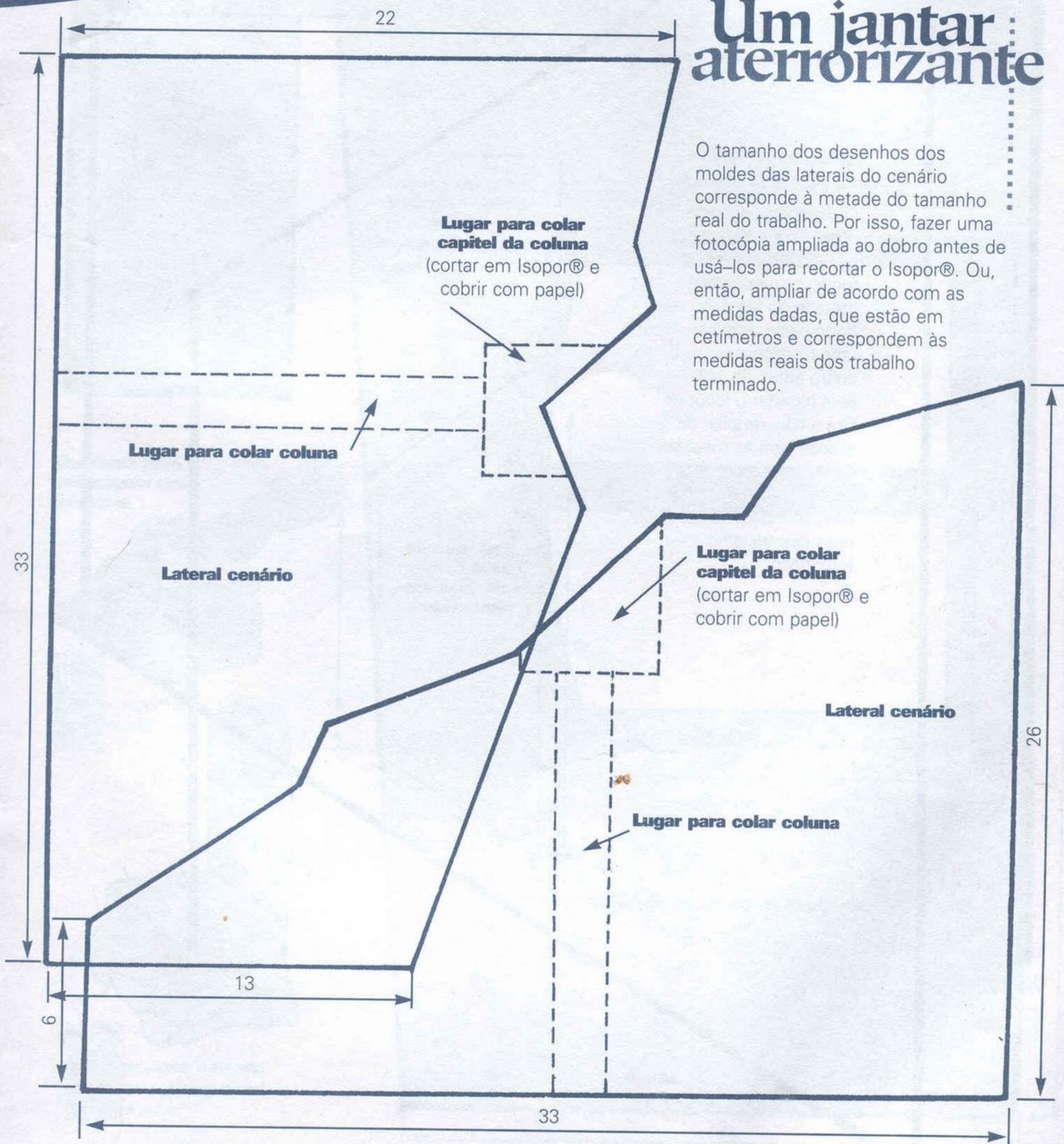
Estirar pasta (americana ou de mel), marcar uma textura sobre ela e forrar o bolo. Depois, transfer-lo para uma bandeja ou um tabuleiro forrado com pasta ou papel cor-de-rosa. Colar um rolinho de pasta ao redor do contorno da base do bolo, com glacê. Depois, decorar por cima com glacê em cartucho em cartucho de papel.

Colar o cartão com o nome da pessoa homenageada, com glacê. Fazer duas esferas de pasta, aplaná-las e colar uma num lado do bolo e outra no lado oposto, sobre o tabuleiro. Espetar um buquê em cada uma delas.

Moldes

Um jantar aterrorizante

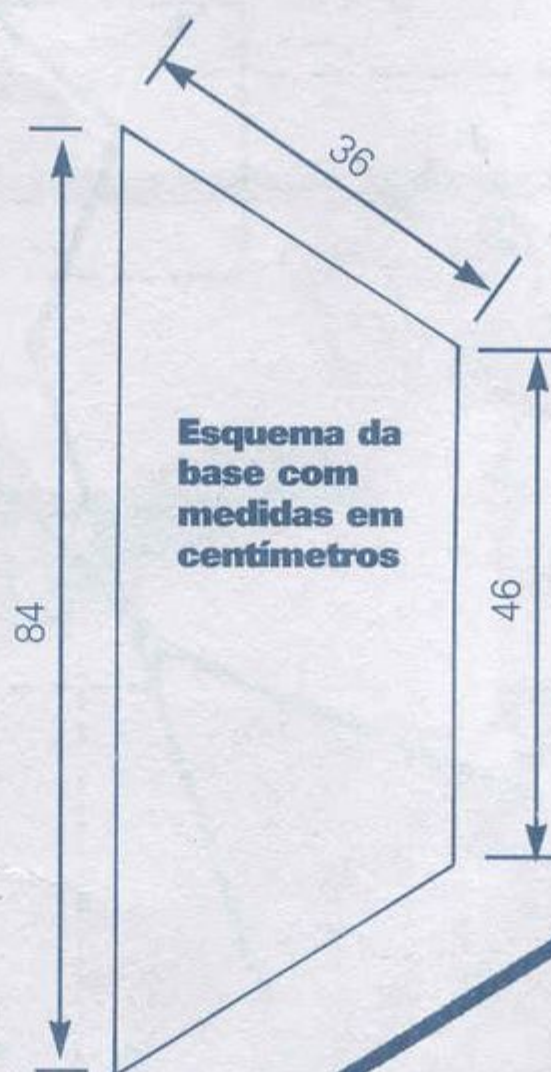
O tamanho dos desenhos dos moldes das laterais do cenário corresponde à metade do tamanho real do trabalho. Por isso, fazer uma fotocópia ampliada ao dobro antes de usá-los para recortar o Isopor®. Ou, então, ampliar de acordo com as medidas dadas, que estão em centímetros e correspondem às medidas reais dos trabalho terminado.



Assento da cadeira
(tamanho natural)

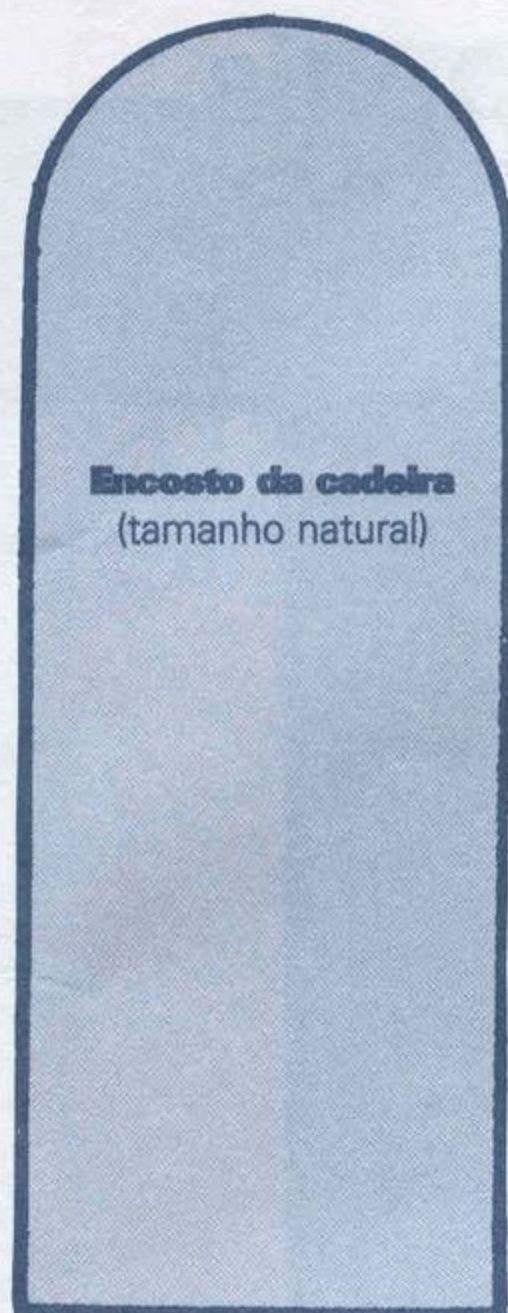
Base do cenário

O tamanho dos desenhos dos moldes da base do cenário e da parede de fundo corresponde à metade do tamanho real do trabalho. Por isso, fazer uma fotocópia ampliada ao dobro antes de usá-los para recortar o Isopor®. Ou, então, ampliar de acordo com as medidas dadas, que estão em centímetros e correspondem às medidas reais dos trabalho terminado.



Unir com A

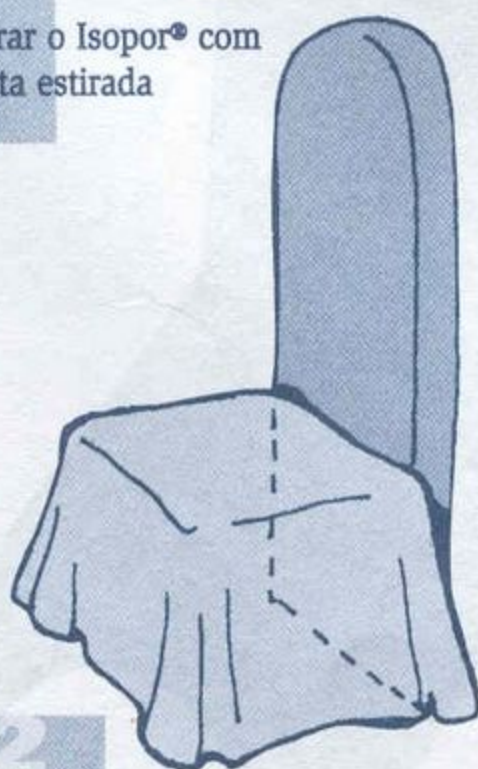
Unir com B



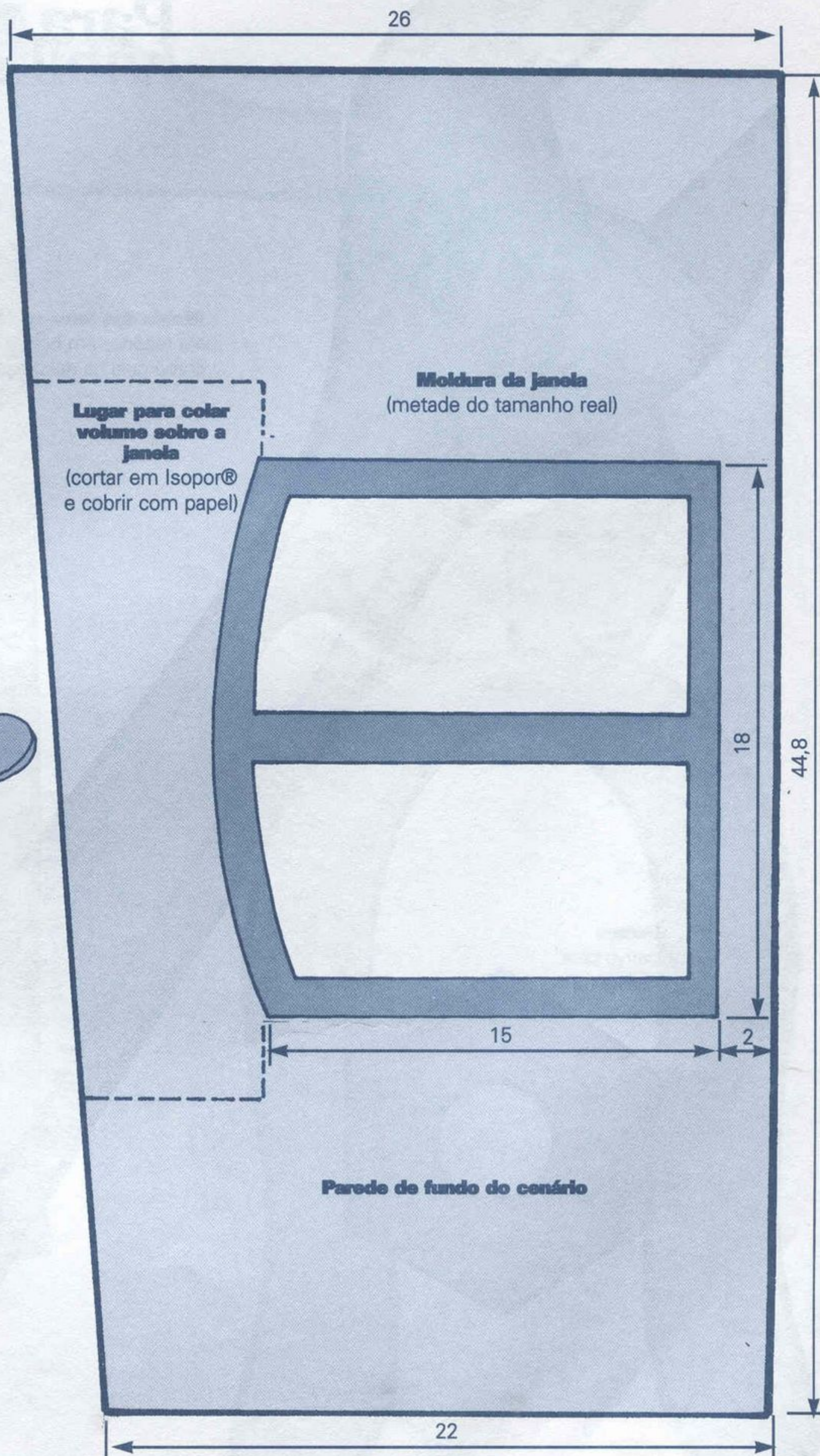
Esquema para montagem das cadeiras



1
Forrar o Isopor® com pasta estirada



2
Deixar para colar o encosto depois que o boneco modelado já estiver seco.

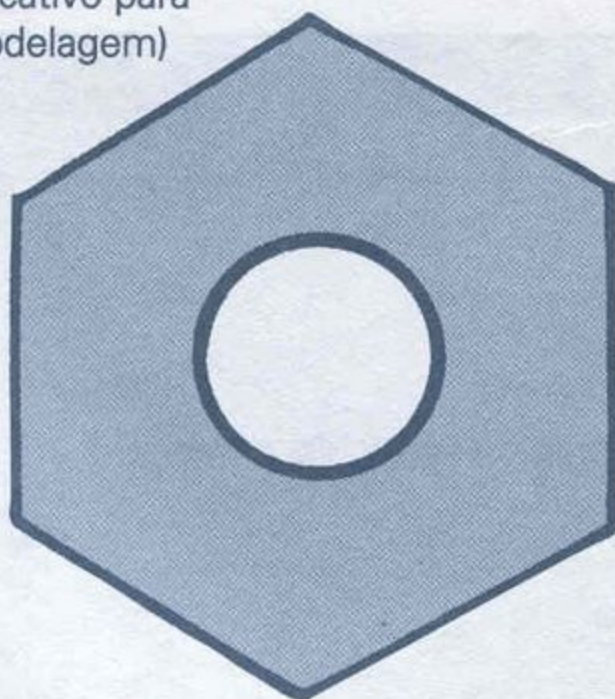


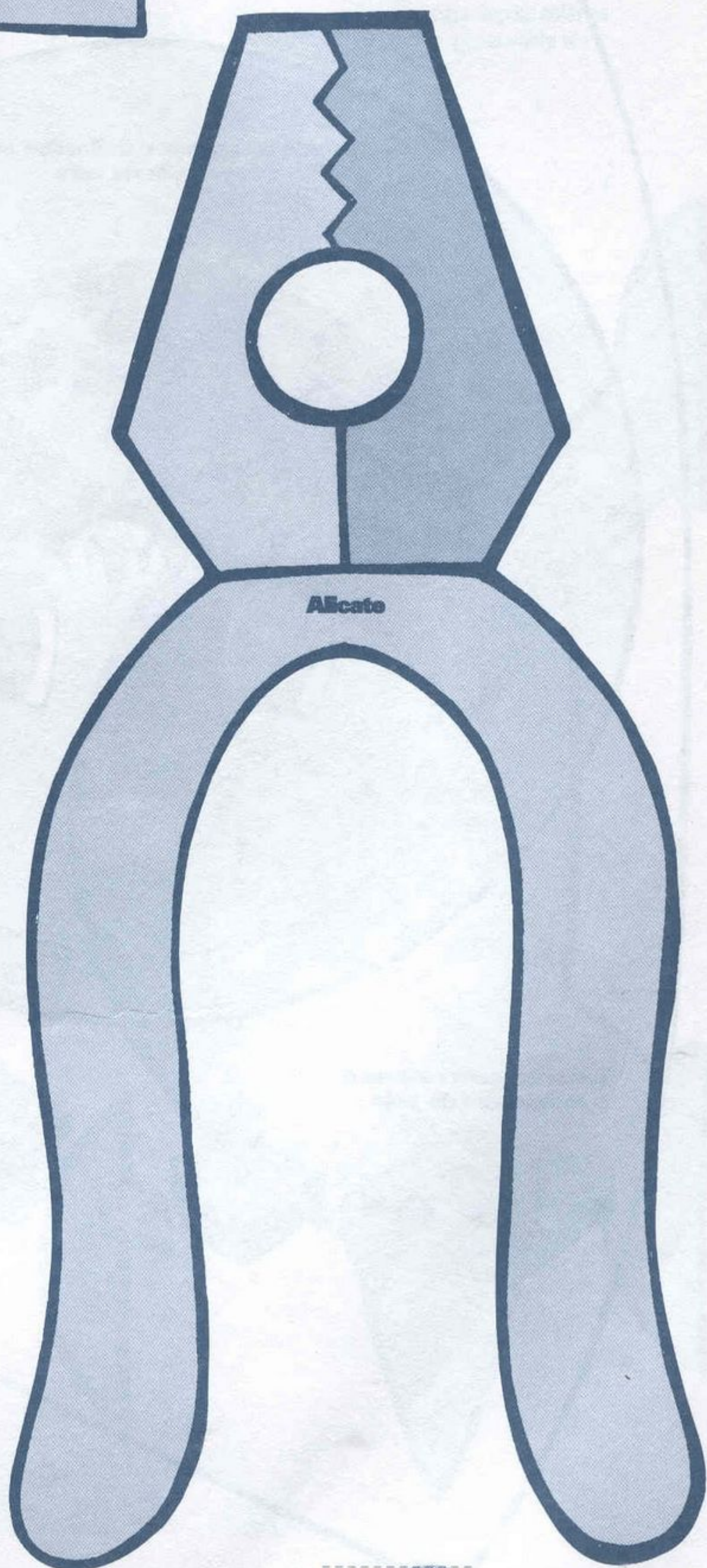
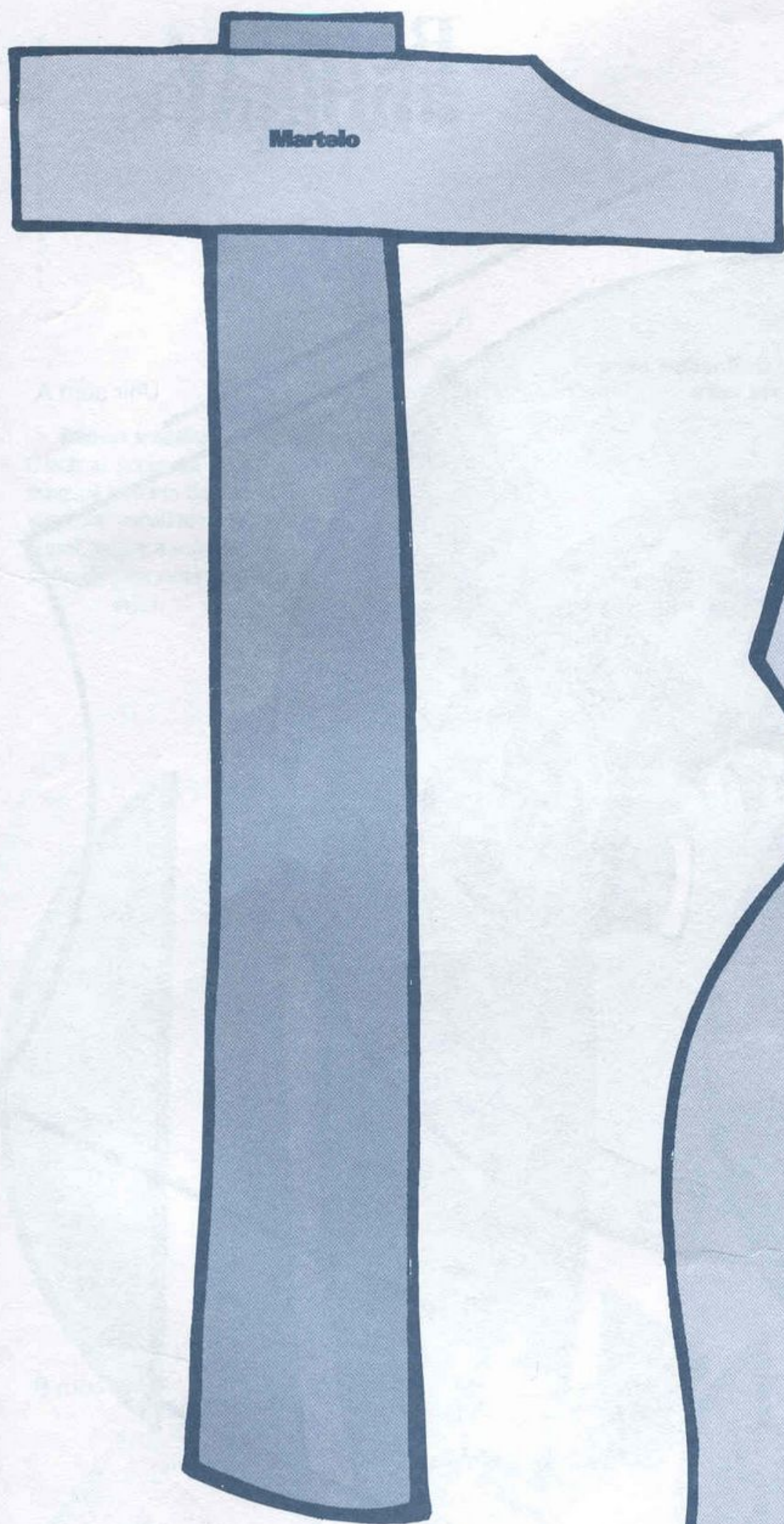
Para papais habilitados

Molde das ferramentas
(para recortar em bolo e usar
como guia na decoração)

Chave inglesa

Porcas
(indicativo para
modelagem)





Bem abrigada

Molde corpo

Molde da cabeça e indicativo para
decoração da cara

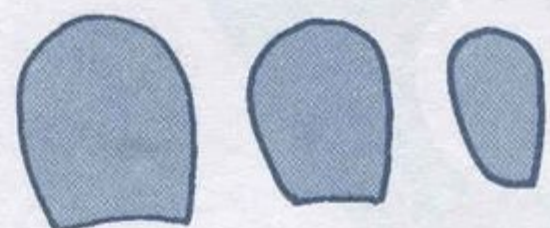
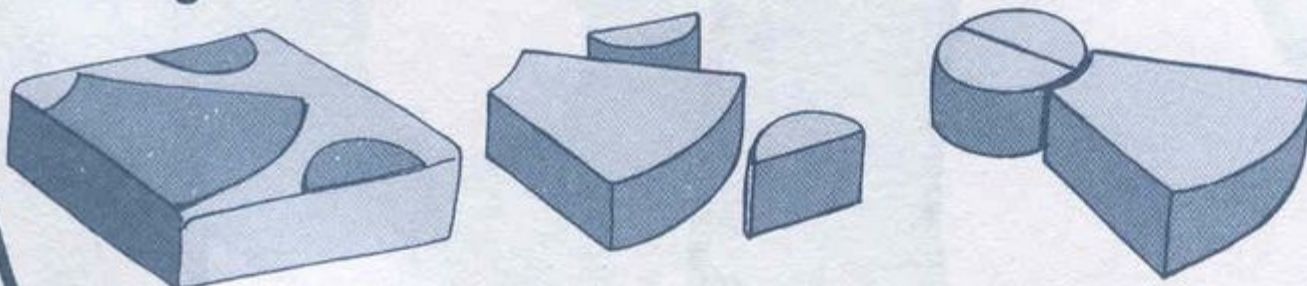
A

Unir com A

B

Unir com B

Esquema para recorte e
montagem do bolo



Moldes óvalos dos olhos

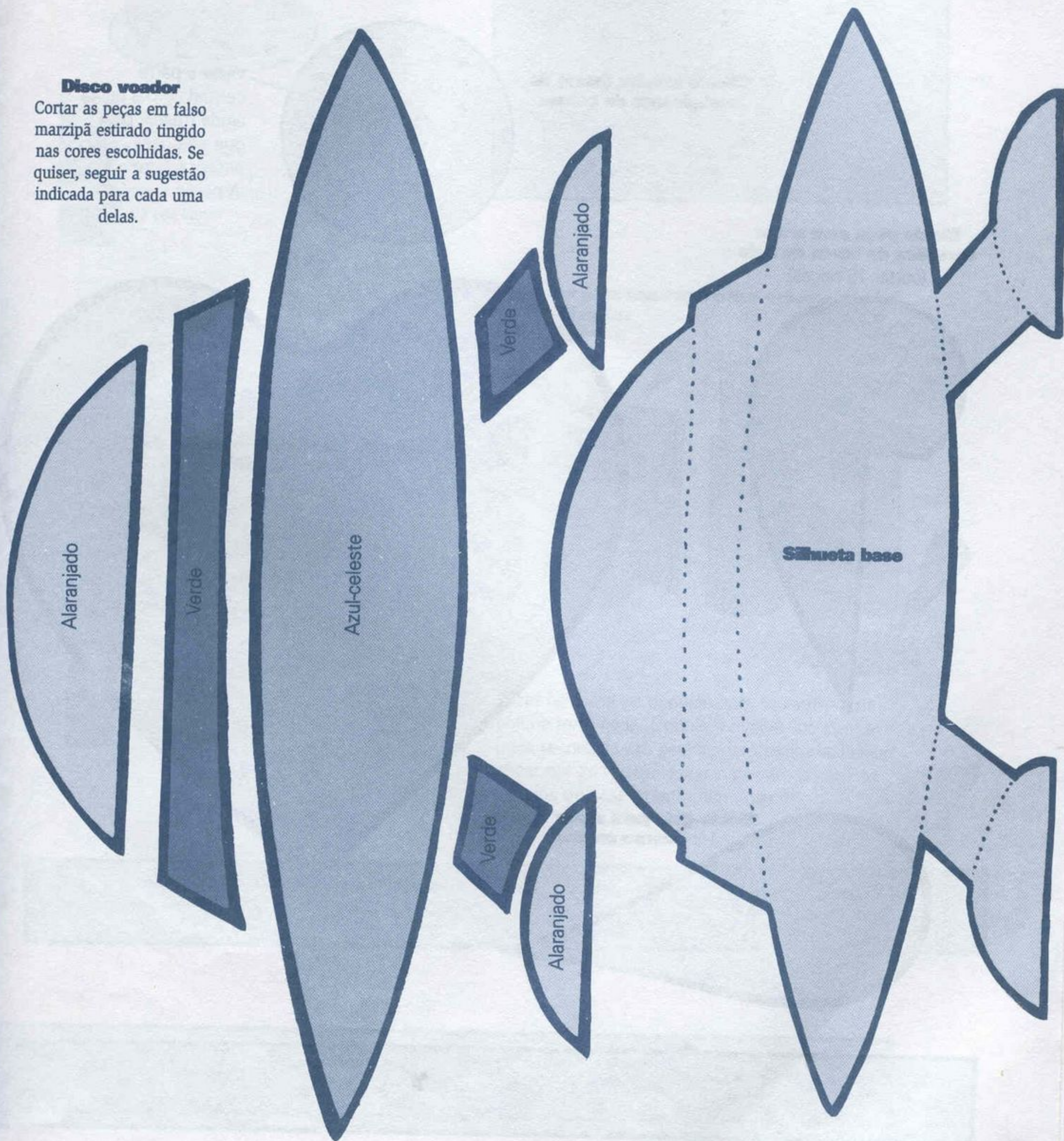
Visita a Jupiter

Disco voador

Cortar a silhueta completa da nave em falso marzipã estirado, para depois colar as peças sobre ela

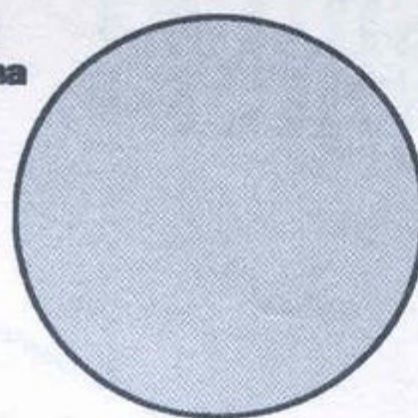
Disco voador

Cortar as peças em falso marzipã estirado tingido nas cores escolhidas. Se quiser, seguir a sugestão indicada para cada uma delas.

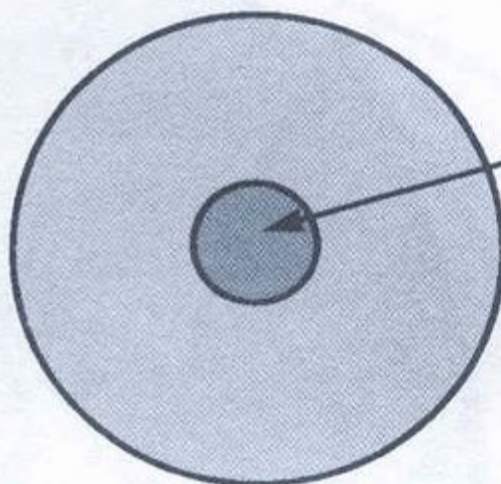


Corações enlaçados

Círculo superior de acabamento da coluna

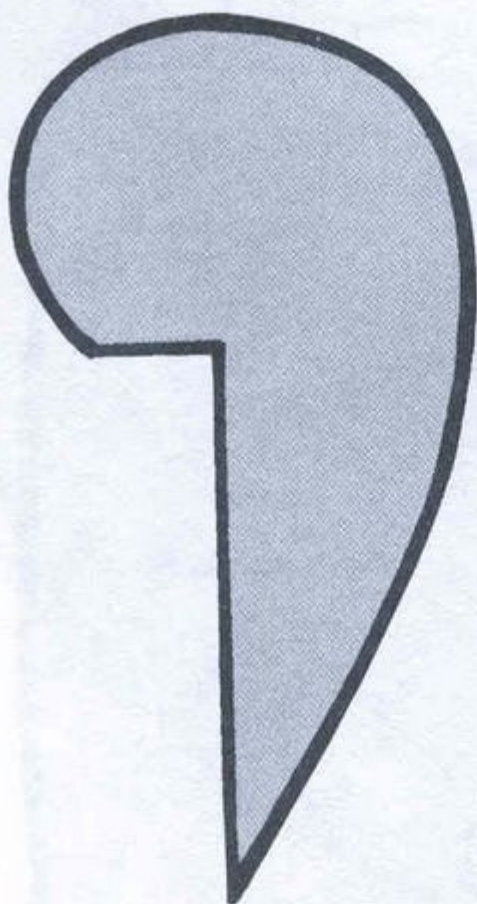


Círculo inferior (base) de acabamento da coluna

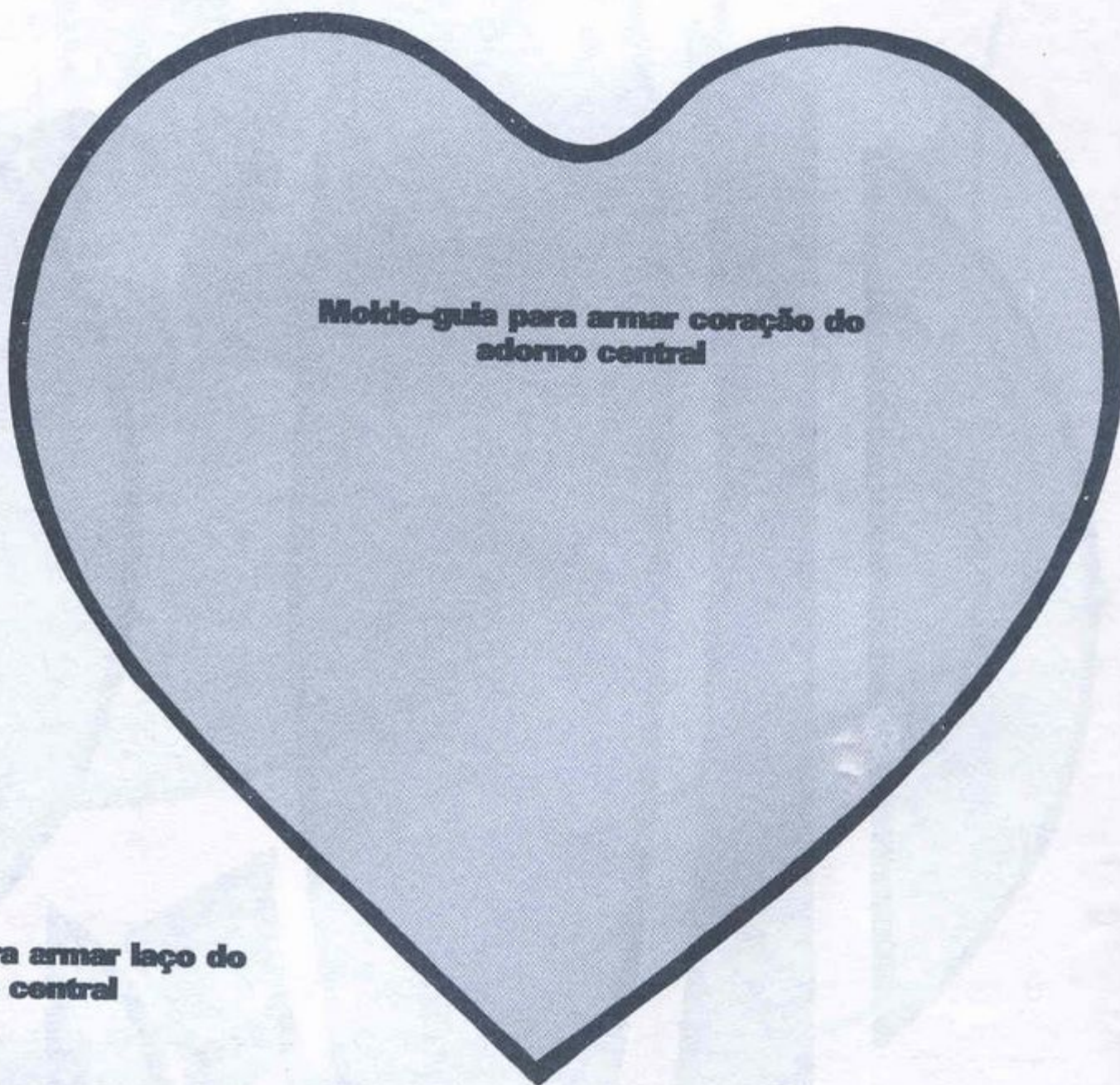


Vazar a parte central com a pasta ainda fresca, para que se possa passar a vareta depois

Molde peça para armar corações da borda do bolo
(cortar 16 peças)



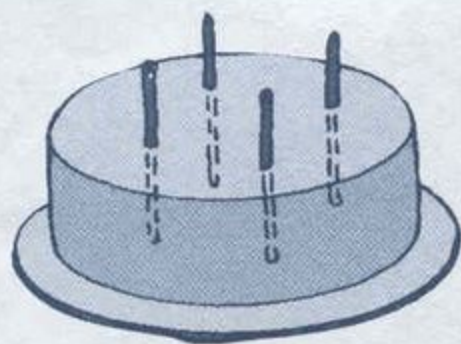
Molde-guia para armar coração do adorno central



Molde-guia para armar laço do adorno central

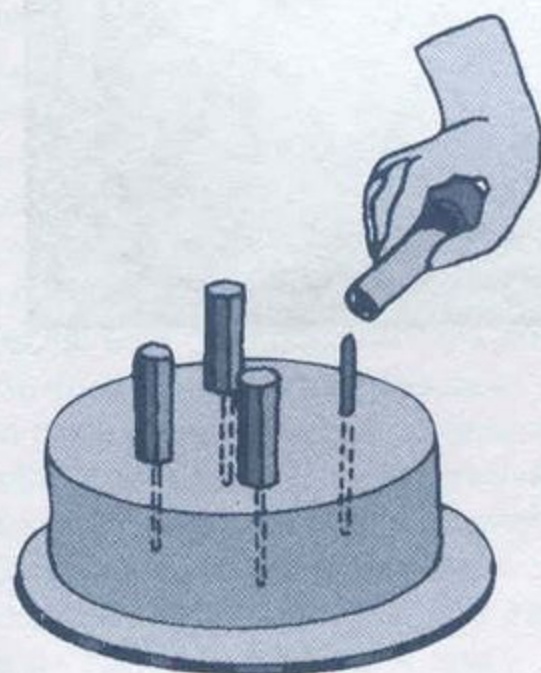


**Esquema para
colocação das colunas
ocas no bolo**



1

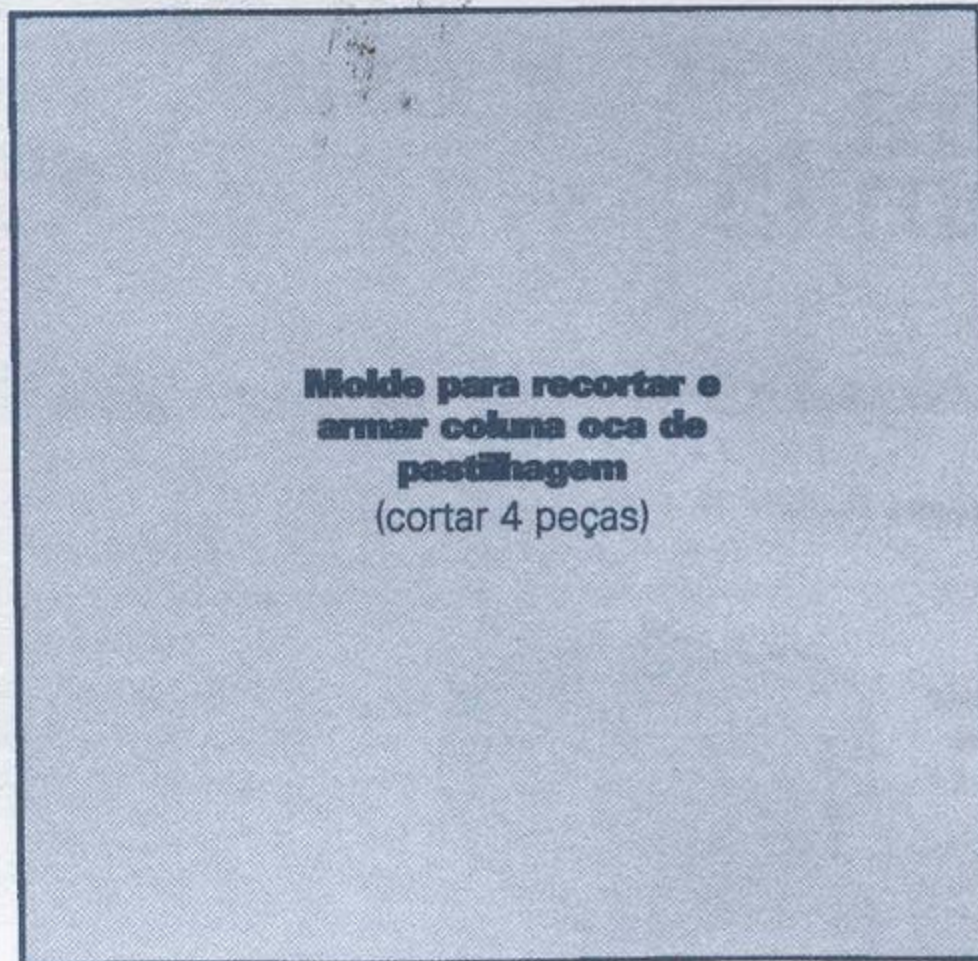
Inserir 4 varetas no bolo inferior, de modo que toquem no tabuleiro e fique sobrando uma ponta por cima



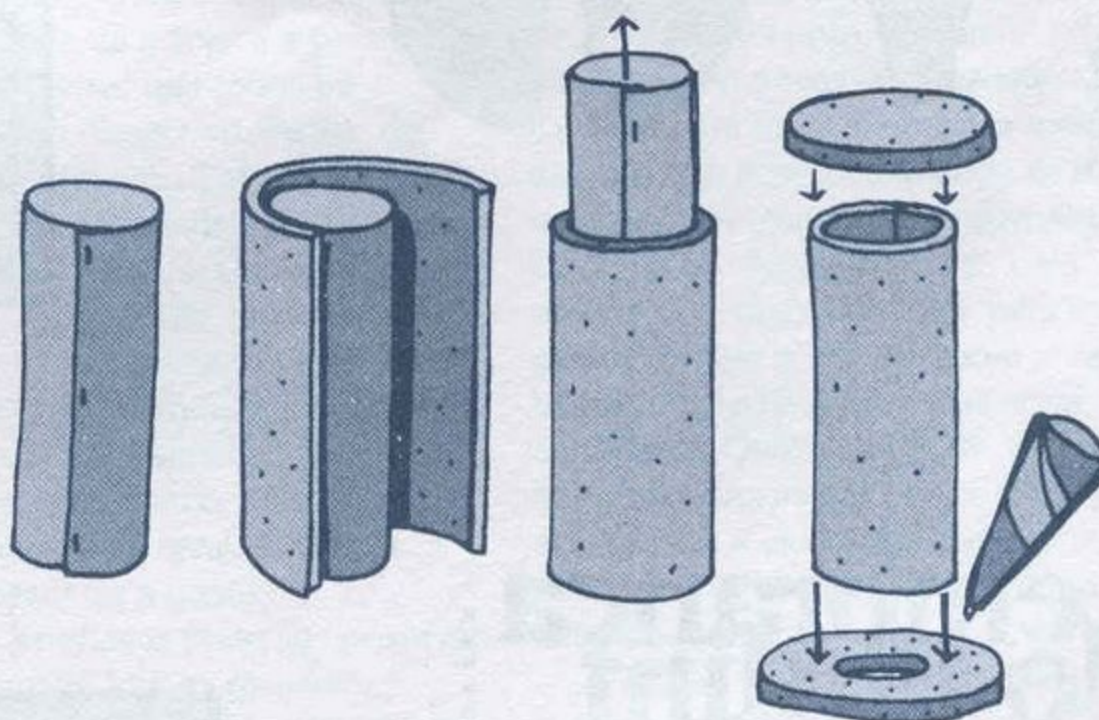
2

Encaixar uma coluna em cada vareta.

**Molde para recortar e
armar coluna oca de
pastilhagem**
(cortar 4 peças)



**Esquema para montagem das colunas ocas
de pastilhagem**



Fazer cilindros de papelão com o diâmetro da coluna terminada. Depois, envolvê-los com a peça recortada em pastilhagem estirada. Deixar secar por 24 horas, retirar o cilindro e colar os círculos de acabamento, com glacê.

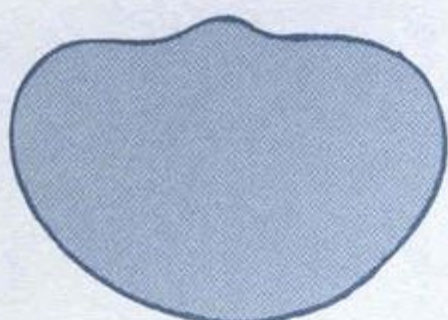
Tira para laço do adorno central
(cortar 2 peças)

Tira para coração do adorno central
(cortar 2 peças)

Para Camila

Molde peças flores

Segunda
pétala



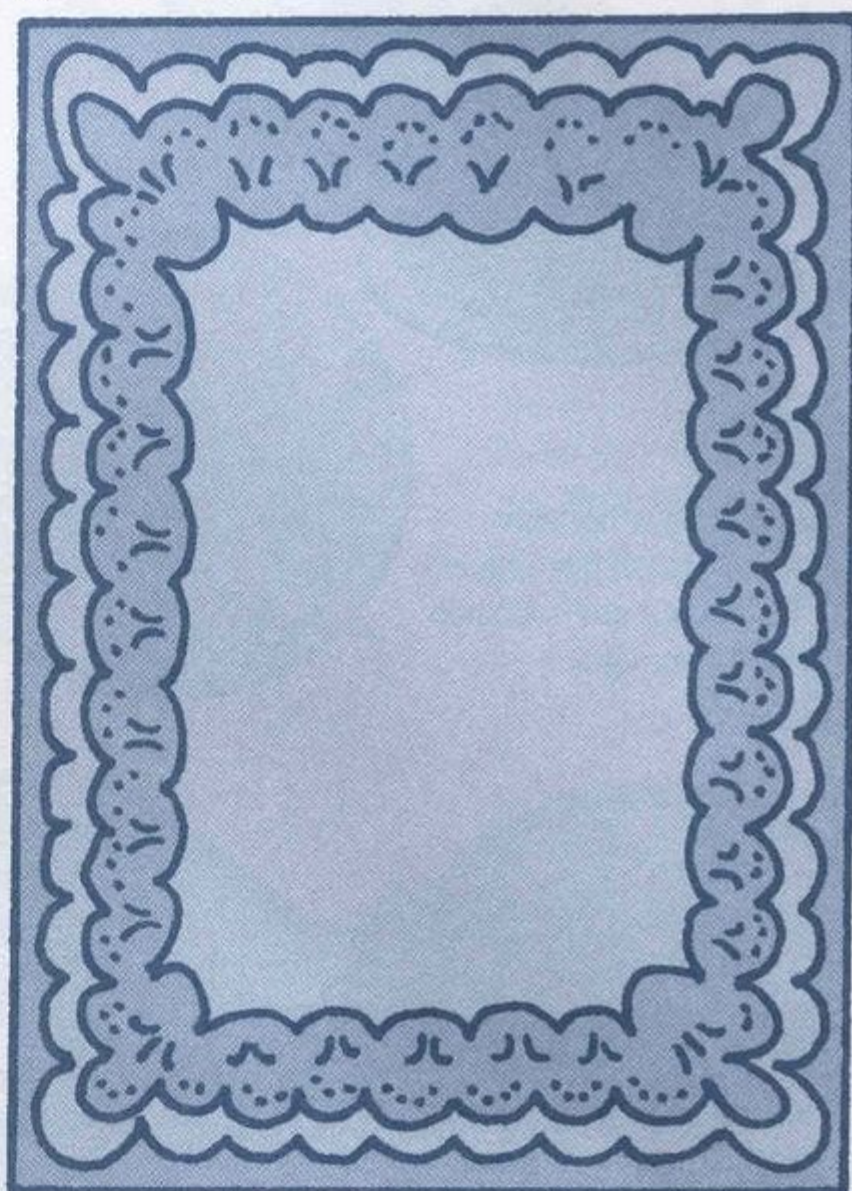
Miolo



Primeira
pétala



Molde cartão



Lembrança do jardim

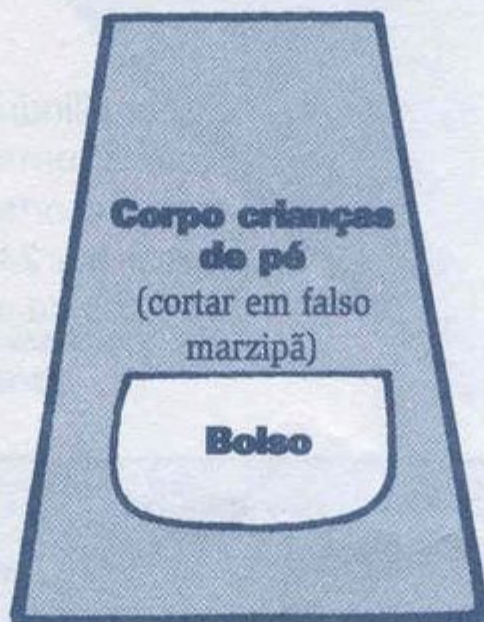
Gola

(recortar em falso marzipã)



Corpo crianças
de pé
(cortar em falso
marzipã)

Bolso



Corpo crianças
sentadas
(cortar em falso
marzipã)



Lembrança do jardim

Receitas

Glacê real

- 1 clara de ovo
 - 250 g de açúcar de confeiteiro (passar por uma peneira fina, 2 ou 3 vezes)
 - 1 colher (sobremesa) de suco de limão, coado
- Opcional: uma pitada de cremor tártaro ou gotas de vinagre branco

Misturar em uma tigela a clara de ovo e o açúcar. Adicionar o suco de limão e bater na batedeira por, aproximadamente, 10 minutos, até que fique bem consistente (também pode ser batido manualmente). A medida do açúcar é aproximada, pois depende do tamanho da clara. O ponto do glacê só se aprende com a prática. Se ele está muito mole, tem um aspecto abrílhantado e a decoração não sai bem feita. Neste caso, deve-se acrescentar um pouco mais de açúcar peneirado. Se, ao contrário, o glacê está muito duro e dificulta o trabalho de confeitar, pode ser amolecido com um pouco de clara de ovo ou suco de limão. Não esquecer que o glacê deve ser batido novamente na hora de ser usado. É imprescindível tapar a tigela com uma toalha ou pano úmido enquanto se trabalha, para evitar que o glacê seque. tingir com corantes vegetais. Para guardar o glacê, usar frasco de vidro com tampa ou recipientes plásticos que fechem hermeticamente. Pode ser guardado já tingido, nas cores a serem utilizadas.

Pasta de mel

- 1 e 1/2 colher (sopa) de mel
- 1 colher (sopa) rasa de gelatina em pó sem sabor
- 1 colher (sopa) de manteiga ou gordura vegetal
- 4 a 6 colheres (sopa) de água
- Gotas de essência a gosto
- Açúcar de confeiteiro (quantidade necessária)

Colocar a água numa panela e agregar a gelatina, despejando-a como uma chuva. Levar ao fogo em banho-maria até dissolver totalmente.

Pasta americana

- 7 g de gelatina em pó, sem sabor (ou 1 colher (sopa) rasa)
- 3 colheres (sopa) de água
- 1 colher (sopa) de glucose ou mel Karo® (claro ou escuro)
- 1 colher (sopa) de margarina ou gordura vegetal
- 1/2 kg de açúcar de confeiteiro, peneirado
- Gotas de essência a gosto

Obs.: para climas secos, aumentar a quantidade de glucose ou mel Karo®.

Colocar a água numa panela, levar ao fogo em banho-maria e acrescentar a gelatina aos poucos, polvilhando-a como se fosse chuva. Só depois que estiver dissolvida é que se adiciona a glucose e a margarina. Deixar que todos os ingredientes se dissolvam. Retirar do fogo e deixar amornar. Colocar o açúcar numa bancada, formando um buraco no meio, como uma coroa. Derramar aí, aos poucos, o líquido morno, amassando até unir com o açúcar, formando uma massa elástica. Se ficar muito dura, adicionar água fervendo em pequenas quantidades, amassando sempre, até obter a consistência ideal. Adicionar corante e essência a gosto.

A pasta americana pode se conservar até uma semana fora da geladeira, guardada em saco plástico ou recipiente hermeticamente fechado. Para conservar por mais tempo, pôr na geladeira.

Acrescentar o mel, a essência e a manteiga. Quando todos os ingredientes estiverem bem dissolvidos, retirar do fogo e deixar amornar. Agregar o açúcar de confeiteiro peneirado e amassar, até que não grude nas mãos. Depois, colocar a massa sobre uma bancada limpa, polvilhada com açúcar de confeiteiro peneirado. Amassar durante 10 minutos, aproximadamente, para que fique elástica.

Falso marzipã

- 75 g de manteiga
- 1 xícara (chá) de água
- 150 g de farinha de trigo
- 2 colheres (sopa) de glucose ou mel Karo® (claro ou escuro)
- Essência de amêndoas amargas ou outra, a gosto
- Açúcar de confeiteiro peneirado (quantidade necessária)

Obs.: geralmente leva mais de 1 kg de açúcar.

Colocar numa panela a manteiga e a água e levar ao fogo, até que se dissolva totalmente. Quando estiver a ponto de ferver, acrescentar toda a farinha de uma vez e ir mexendo com uma colher de pau, suavemente, só para ir despregando a massa da panela. Cuidado para não "quebrar" a massa, que é o que acontece quando se mexe ou amassa a mistura energicamente. Cozinhar em fogo médio por, pelo menos, 5 minutos, até que solte da panela. Retirar e colocar sobre uma bancada polvilhada com açúcar de confeiteiro. Deixar esfriar de 15 a 30 minutos, aproximadamente. Depois, acrescentar a glucose e a essência, misturando-as com a ajuda de uma espátula larga.

A massa deve ser trabalhada suavemente, com movimentos envolventes, como se dobrasse um guardanapo. Ir colocando o açúcar, sem sovar, até que fique branca. Separar em porções e tingir nas cores desejadas.

Como conservá-lo:

Antes de mais nada, é necessário esclarecer que a elasticidade perfeita para a massa é conseguida no momento em que esta é preparada. À medida que passa o tempo, nota-se uma gradual perda desta propriedade. Para recuperá-la, é necessário agregar porções de massa recém-preparada àquela feita anteriormente, na hora de modelar.

O falso marzipã conserva-se fora da geladeira, em lugar fresco, de 2 a 3 dias. Na geladeira, dura até 20 dias.

Pastilhagem filipina

- 7 g de gelatina em pó, sem sabor (ou 1 colher (sopa) rasa)
- 1/2 xícara (chá) de água
- 1 kg de açúcar de confeiteiro, peneirado (aproximadamente)
- Gotas de essência, a gosto

Dissolver a gelatina na água, em banho-maria, até que fique transparente. Retirar e deixar amornar. Juntar um pouco de açúcar, bater e acrescentar mais açúcar, aos poucos, até completar 250 g. Neste ponto a massa estará fluida, como um creme mole (é o que se chama massa-mãe) e pode ser guardada na geladeira, em um frasco de vidro tampado, para ser usada sempre que se necessite, pois se conserva por muitas semanas. No momento que for usar para fazer as peças, acrescentar mais açúcar e misturar até obter uma massa mais consistente. Amassar durante 10 minutos, para dar-lhe elasticidade. Neste caso, a massa deve ser estirada e cortada na forma desejada imediatamente, pois após algumas horas endurece e se converte numa placa rígida. Antes de estirar, polvilhar a bancada com açúcar de confeiteiro. Depois, estirar a massa com um rolo, recortar as peças e deixar secar por 24 horas. Uma vez endurecidas, usar as placas para fazer a construção desejada, colando-as com glacê. A quantidade de açúcar indicada na receita (1 kg) só deve ser utilizada na sua totalidade caso se necessite fazer uma grande quantidade de peças. Se for assim, a massa não pode ser guardada, pois endurece depois de 24 horas.

Cobertura de coco

- 1 1/2 xícara (chá) de coco ralado
- 1 xícara (chá) de açúcar refinado ou cristal
- 1/2 xícara (chá) de água
- 1/2 colher (sopa) de glucose ou mel Karo® (claro ou escuro)

Obs.: pode-se usar coco ralado seco ou fresco. Se for fresco, incorporá-lo diretamente à calda de açúcar. Se for seco, deixá-lo de molho em água de 3 a 4 horas e escorrê-lo, antes de usá-lo na elaboração da receita.

Colocar numa panela o açúcar, juntamente com a água, e levar ao fogo. Quando levantar fervura, juntar a glucose e deixar cozinhar até atingir o ponto de fio frouxo. Retirar a calda do fogo, adicionar o coco ralado e misturar bem. Deixar a preparação repousar por, pelo menos, 30 minutos. Esta cobertura pode ser utilizada com bastante calda ou escorrida, para que o coco fique mais soltinho. Depende de como e onde será usada. Se quiser, agregar corante vegetal.

Massa Elástica

- 250 g de açúcar de confeiteiro (ou mistura para glacê)
- 10 g ou 1 colher (sopa) de goma adraganta (que pode ser substituída pela mesma quantidade de CMC: carboximetil celulosa)
- 10 g de glucose, aproximadamente (que é mais ou menos uma bolinha do tamanho de uma noz)
- 3 colheres (sopa) de água

Peneirar bem o açúcar de confeiteiro, juntamente com a goma adraganta (duas ou três vezes). À parte, dissolver a glucose na água. Quando esteja bem dissolvida, misturá-la ao açúcar e à goma adraganta, já peneirados. Amassar até obter uma massa bem consistente.

Se necessário, acrescentar mais água ou açúcar, já que estes dependem da quantidade de glucose, que é difícil de medir com exatidão.

Se for fazer figuras maciças, usar no momento. Se for para estirar a massa, deixar repousar na geladeira num frasco de vidro tampado por, no mínimo, 24 h, antes de usar.

Obs.: é importante usar um açúcar de boa qualidade, tão fino como talco.

Geléia tingida

As geléias adequadas para tingir são as mais claras e transparentes, como as de pêra, laranja, abacaxi ou pêssego. Passar a geléia por uma peneira. Depois, separar porções em potes distintos, de acordo com as cores a serem utilizadas. Tingir cada porção com o corante vegetal apropriado.

Goma-arábica

- 150 g de goma-arábica em pedra (ou, na sua falta, em pó)
- 350 a 400 ml de água (esta quantidade pode variar, dependendo de quão espessa se deseje a preparação)

Dissolver as pedras em água quente, até obter um líquido espesso. Esse processo costuma demorar dez horas ou mais, dependendo do tamanho da pedras. Quando as pedras estiverem bem dissolvidas, coar o líquido com um tecido de algodão fino, para retirar todos os resíduos. Conservar a goma-arábica dissolvida na geladeira, dentro de um frasco de vidro fechado. Assim, durará muitas semanas.

Purpurina comestível

O primeiro passo é dissolver e coar a goma-arábica (ver modo de preparo). Se desejar purpurina colorida, tingir a goma-arábica com corantes vegetais ao prepará-la. Como a cor aclara um pouco durante a secagem, é importante que o tingimento seja feito num tom mais forte do que o desejado. Para obter uma purpurina comestível prateada, prepará-la sem tingir.

Com um pincel gordo ou chato, pincelar uma placa de vidro com a preparação, tomando cuidado para que fique uma capa fininha. Secar sob o sol ou no forno a ponto mínimo, deixando a porta semi-aberta. Neste caso, usar um vidro grosso e apoiá-lo sobre uma tábua de madeira para evitar que rache ou quebre (pode-se utilizar também materiais refratários). A secagem no forno leva, mais ou menos, 30 minutos, dependendo do calor e da espessura da capa de goma. Passado este período, observa-se que se formam umas escamas brilhantes sobre o vidro, que começam a despregar-se sozinhas. Neste momento, retirar do forno e terminar de despregar com a ajuda de uma espátula larga.

Colocar os pedaços dessas escamas entre duas folhas de papel e passar um rolo de estirar massa por cima, firmemente, para esmigalhar bem. Guardar a purpurina comestível em frascos bem fechados, num lugar seco.